sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2021 - € 3,90



Conchiglie a Capodanno
Idee easy chic per un inizio speciale

Un tocco di rosso
Ortaggi dal colore propiziatorio in stuzzicanti antipasti, primi e secondi

Timballi
Tutta l'opulenza di un primo ricco di storia

Dolci da boulangerie
I classici della panetteria francese anche nel forno di casa

CAPESANTE GRATINATE AL PROFUMO DI LIME

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 34 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni

12101

9 770394 758030

IN EDICOLA IL 22 DICEMBRE 2020


GRANA PADANO RISERVA.
LA VITA HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO.
OLTRE 20
RISERVA
MESI
Per capire se una forma di Grana Padano DOP è pronta per diventare Riserva basta ascoltarla. Se ci racconta di una lunga stagionatura, di una qualità sublime ricca di gusto, di accostamenti insoliti, di piatti originali e del piacere della buona cucina, allora sì, è Grana Padano DOP Riserva e la vita ha un sapore meraviglioso.
G
GRANA
PADANO
P

Nelle foto, da sinistra a destra: uno dei timballi di festa (pagina 18), un momento del brunch di festa (pagina 40), pain au chocolat (pagina 80). In copertina, capesante gratinate al profumo di lime (pagina 27).



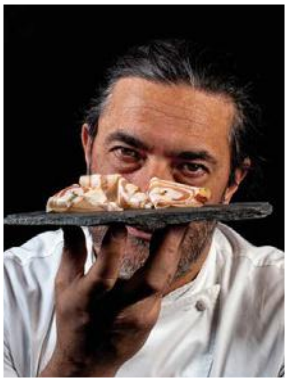


Sommario *gennaio*

RUBRICHE

APP







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

FEDERICO PETTENUZZO
ENTRATO NEI JEUNES RESTAURATEURS NEL 2020, È LO CHEF DEL RISTORANTE LA FAVELLINA, A MALO, SULLE COLLINE VICENTINE. I SUOI PIATTI PUNTANO SUL TERRITORIO (SPECIALMENTE SELVAGGINA ED ERBE AROMATICHE), CON SPAZIO ANCHE AL PESCE. CUCINA PER NOI A PAGINA 20.

STEFANO MASANTI
CLASSE 1970, È CHEF E PATRON DEL RISTORANTE IL CANTINONE, APERTO DAI NONNI NEL 1974 A MADESIMO, IN PROVINCIA DI SONDRIO (STELLA MICHELIN DAL 2008). È UN GRANDE ESPERTO DELL'ANTICA ARTE DELL'AFFUMICATURA, DI CUI SVELA I SEGRETI A PAGINA 110.

CARLO CAMBI
UN ESPERTO DI ECONOMIA CHE SI DEDICA ALLA CUCINA (O VICEVERSA) CON UGUALE COMPETENZA. GIORNALISTA, AUTORE DI PROGRAMMI GASTRONOMICI PER TV E RADIO, HA PUBBLICATO MOLTI LIBRI SUL TEMA, TRA CUI *IL MANGIAROZZO*. A PAGINA 10 CI RACCONTA STORIA E CULTURA DEI TIMBALLI.

indice delle ricette
GENNAIO 2021

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande


CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE
Ph. Arcangelo Piai
LE RIVE,
I GIOIELLI DEL
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
Dove l'eccellenza si coltiva.
RIVE DI COLBERTALDO
RIVE
DI
COLBERTALDO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
MILLESIMATO
EXTRA DRY
Le RIVE sono pendii circoscritti nel territorio del Prosecco Superiore Docg coltivati con passione dalle famiglie dei Soci Proprietari della Cantina Produttori di Valdobbiadene nel rispetto di un'antica tradizione viticoltrice.
Guia
VALDOBBIADENE
Area del CARTIZZE
S. Giovanni
Colbertaldo
VENEZIA
RIVE DI COLBERTALDO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
cantinaproduttorivaldobbiadene.com


ANTICO MOLINO E PASTIFICIO
1912
IN CAMPOBASSO
la Molisana
SOLO
GRANO ITALIANO
DECORTICATO A PIETRA
Aria pura di montagna. Acqua cristallina di sorgente
Mugnai da quattro generazioni. Trafilata al bronzo
FARFALLE RIGATE N°66
LE INTEGRALI
GUSTOSA E RICCA DI FIBRE
lamolisana.it



La Galette des Rois

È UNA TORTA CON LA SORPRESA: LA SUA AFFASCINANTE STORIA HA LAMBITO ANCHE L'ITALIA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

Questa è una storia d'Oltralpe, che parla di Re (i Magi) e di un dolce a loro dedicato che dà la possibilità a un solo fortunato di diventare re per un giorno... se troverà nella sua fetta una fagiolo, o una moneta o una figurina. Da secoli i francesi festeggiano l'Epifania (per loro un giorno lavorativo) con la Galette des Rois continuando a gustarla per tutto gennaio, tanto che ogni anno ne comprano circa 30 milioni di pezzi: per loro la corona dei re ha la forza del nostro panettone ed è passata indenne attraverso secoli di storia, partendo forse dagli antichi Romani che festeggiavano il dio Saturno con una preparazione che nascondeva un fagiolo. Ma è solo nel Medioevo che il dolce assume connotazione religiosa associata all'Epifania a ricordo dell'arrivo dei Re Magi a Betlemme. Non l'ha scalfita neppure la Rivoluzione Francese, che ne ha mantenuto la tradizione cambiando il nome in Gâteau de l'Égalité e mettendo, al posto del fagiolo che simboleggia il re, il berretto dei giacobini in miniatura. Il suo successo è proseguito nel tempo tanto da indurre i fornai parigini, agli inizi del '900, a vendere il dolce insieme a una corona dorata di cartone. Di Galette des Rois esistono varie versioni, con forme e guarnizioni diverse, ma la più famosa, ça va sans dire, è la parigina: un dolce di pasta sfoglia riempito con crema frangipane con tanto di "fève". E su questo piccolo oggetto bisogna fare un inciso: il successo del dolce ha portato nel corso del tempo a mettere all'interno piccole figure di porcellana che hanno dato vita a un vero collezionismo, la "favophilie". L'indole religiosa del dolce aveva un rituale: le fette erano tante quante i commensali, più una detta "part du Bon Dieu" o "part de la Vierge" in ricordo dell'antica usanza secondo cui il giorno dell'Epifania i poveri potevano bussare di casa in casa e mangiare a sazietà. A garanzia di un'equa distribuzione, il più giovane della famiglia doveva stare sotto il tavolo e indicare la persona a cui spettava la fetta. Chi trovava il fagiolo veniva incoronato re e, al grido di "le Roi boit", doveva far fuori in un colpo solo un buon bicchiere di vino. Insomma la grandeur francese non finisce di stupire e, mentre in Italia la nostra Epifania è rappresentata da una vecchietta malvestita che porta carbone, in Francia la Galette des Rois è dal 1975 il dolce di gennaio dell'Eliseo, da quando, nel 1975, l'allora presidente Giscard d'Estaing ristabilì l'usanza. Non solo, tutti gli anni in place Saint Germain des Pres i pasticcieri mettono in mostra le loro galette e il ricavato della vendita è devoluto alla ricerca scientifica. Ma anche il nostro passato si è incrociato, in un lembo d'Italia, con il dolce francese: un Gâteau des Rois era molti anni fa un dolce "traditionell" della Val d'Aosta, tanto che nel 1855 fu proposto agli aostani di comprarne e donarne ai poveri, ma dal 1904 scomparve dalle panetterie: questioni sindacali tra i lavoratori, che non tenevano il ritmo di produzione e minacciavano uno sciopero contro una "habitude qui est déjà partout abolie", e i datori di lavoro che, per evitare problemi, decisero di sospendere la produzione nonostante le proteste della popolazione. Storie italiane e tradizioni d'Oltralpe.





GALETTE DES ROIS

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

2 dischi di pasta sfoglia – 125 g di burro – 125 g di – zucchero – 125 g di farina di mandorle – 2 uova e 1 tuorlo – qualche goccia di aroma di mandorle amare – 1 mandorla pelata – 1 pizzico di sale

1 Tostate la farina di mandorle in una padella dal fondo spesso finché inizia a dorare e poi lasciatela raffreddare. Montate il burro morbido e lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Quindi unite 2-3 gocce di aroma di mandorla e 1 uovo. Quando sarà ben incorporato, aggiungete il secondo uovo amalgamandolo accuratamente. A questo punto, unite un pizzico di sale e la farina di mandorle e mescolate bene. Mettete la crema in freezer per 20 minuti circa, in modo che si rassodi un poco.

2 Disponete un disco sfoglia su un foglio di carta da forno, versate al centro la crema e stendetela con il dorso di un cucchiaio fino a 2 cm dal bordo. Aggiungete la mandorla in un punto a piacere.

3 Spennellate il bordo della pasta con poca acqua, sovrapponete il disco di sfoglia rimasto e sigillate i bordi premendoli con le dita. Spennellate la superficie della torta con il tuorlo e disegnate un motivo decorativo con la punta di un coltellino.Cuocete la galette in forno caldo a 180° per circa 35 minuti o finché sarà dorata. Servitela a temperatura ambiente.







Dolci simili alla Galette des Rois esistono anche in altre parti del mondo: il Roscon de Reyes in Spagna e nell'America latina, il Bolo de Rei in Portogallo, il King Cake statunitense... In Piemonte, nel cuneese, esiste la Fugassa d'la Befana (oggi prodotto Pat), a forma di margherita, al cui interno ci sono un fagiolo bianco e uno nero: chi trova il bianco deve pagare la focaccia, chi trova il nero deve pagare il vino.



VENDEMMIA
2019
PANTELLERIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PASSITO LIQUOROSO
CANTINE
PELLEGRINO
1880

Timb



Parete di Fondo La calce del Brenta, alzata Madame, piatti e cucchiaino oro Conca di Sambonet, posate Odette Tognana, candelieri e vaso in vendita su Yoox, segnaposto e bicchieriin vendita su Mohd.Indirizzi a pagina 114

alli

INVENTATI DALLA CUCINA BAROCCA, SONO ARRIVATI FINO AI NOSTRI GIORNI ATTRAVERSO UN LUNGO VIAGGIO NEI PALAZZI DELLA NOBILTÀ E NELLE CASE DEL POPOLO. SCRIGNI PREZIOSI E RAFFINATI CHE RACCHIUDONO VERE E PROPRIE DELIZIE PER IL PALATO, PERFETTI PER ESSERE RIVISTI IN CHIAVE CONTEMPORANEA

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Carlo Cambi, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Veronica Leali



Lei s'avanza nella sua bellezza mediterranea, il principe di Salina pregusta e Tancredi è preso nel vortice dei sensi... È in questa celebre pagina del *Gattopardo* che, dentro il suo involucro dalla fragranza di zucchero e cannella, entra in scena il timballo, con la "sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio". È il più famoso timballo della letteratura, pronubo dell'invaghimento del nobile Tancredi per la Venere plebea, Angelica.

Aristocratico & popolare

Come questo fatale incontro d'amore, anche il timballo, che riempie un involucro dolce di delizie salate, è insieme aristocratico e popolare, cibo regale e di strada. Ha il fascino segreto dello scrigno e il sapore della sorpresa. L'idea dello svelamento, la manifestazione del ripieno che appaga i sensi, si trova anche nella "caille in sarcophage" del *Pranzo di Babette*, che non sarebbe un timballo, ma ne è comunque parente strettissima: è da quella portata, sublime escamotage di Karen Blixen, che il generale Lorens Lowenhielm riconosce la cuoca del Café Anglais. In effetti, quella "caille" (quaglia) non è distante dall'unico vero timballo che l'Artusi propone nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene:* la ricetta numero 217, "Timballo di piccioni".

Questione di forma

La storia del timballo racconta un viaggio che dal Mediterraneo, via Firenze, sale in Francia per poi fare ritorno e produrre quello che è considerato dai cuochi e dalle massaie un capo d'opera. Errano gli storici e i critici gastronomici ad attribuirgli un'esistenza remota: esso si afferma a partire dal Barocco. Sulla nazionalità sono ancora aperte le discussioni. I francesi ne rivendicano l'origine per via dell'uso d'un bicchiere cilindrico e borchiato, il "timbal", che ricorda gli stampi usati dai pasticceri di corte. In realtà, si deve risalire alla parola ispano-islamica "atabal" che designa il tamburo e diventa "timbale" in francese, "timpano" in italiano e "tammorra" in napoletano. Ma pare che non ci si debba fermare al solo tamburo. Nella Firenze rinascimentale si usava uno strumento a corda simile al mandolino, la cui cassa semisferica sta all'origine dello stampo da zuccotto. Ebbene, è da qui che secondo alcuni parte la storia del timballo: Caterina de' Medici adotta questo calco per il "Timpano de' Medici" – oggi pasticcio alla fiorentina – fatto con salsiccia, manzo, salsa colla e maccheroni richiusi in uno scrigno di frolla e porta l'invenzione a corte in Francia. Da questo dolce-salato i pasticceri d'Oltralpe cominciano a sperimentare e Antoine Carême utilizzerà per il suo timballo alla parigina proprio uno stampo semisferico.

Sontuoso anche come piatto di recupero

Si vuole che il timballo sia poi tornato al Sud e segnatamente a Napoli e Palermo con i monsù, i francesi cuochi, scalchi e maestri delle cerimonie al soldo dell'aristocrazia borbonica, che lo resero anche piatto di popolo. Perché se il "signore" si consentiva d'usare roba fresca e di prima qualità, per la farcia la plebe riciclava sotto forma di timballo ogni avanzo. Così il timballo diventa di maccheroni, di zite, di anellini in Sicilia, si fa sartù a Napoli, è patrimonio pontificio col sontuoso timballo di Bonifacio VIII.

Dirò infine a prova che il Timballo è anche sontuoso riciclo che la mia bisnonna, la "mitica" Ermelinda, per Santo Stefano mandava in tavola il pasticcio (in realtà timballo) di cappelletti. Ordinava alla cuoca di passare in besciamella e ragù di cappone, manzo e insaccati avanzati i cappelletti residuati dal Natale e di chiuderli in frolla semidolce infornando. Anche nelle cotture il timballo ha la sua doppiezza: sposa forno e bollitura per essere doppiamente ghiotto.

Carlo Cambi, giornalista, esperto di enogastronomia e comunicazione dei prodotti territoriali



Parete di fondo La calce del Brenta, alzata collezione Madame di Sambonet, bicchieri in vendita su Mohd, posate Odette di Tognana. In basso, tessuti C&C Milano, cucchiaio Odette di Tognana. Indirizzi a pag. 114

DI LASAGNE RICCE CON FARCIA DI ZUCCA E SPINACI

pag. 15







DI PACCHERI CON FARCIA
DI SPECK E CARDI

pag.15



Piatto Infinity e bicchiere Lucia di Tognana, cucchiaio collezione Living di Sambonet. Indirizzi a pagina 114

DI PACCHERI CON FARCIA DI SPECK E CARDI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

20 paccheri (ne servono 16, ma è meglio cuocerne alcuni in più in caso di rottura) – 500 g di cardi – 500 g di topinambur – 16 fette di speck sottilissime – 120 g di speck a fette normali – 1 confezione di pasta fillo (250 g circa) – 80 g di grana padano Dop grattugiato – burro – olio extravergine d'oliva – brodo vegetale – 1 limone – sale – pepe
per la besciamella 60 g di burro – 60 g di farina – 6 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Mondate i cardi, tagliateli a pezzi, immergeteli in una ciotola con acqua e succo di limone poi scolateli, e lessateli in acqua bollente salata per circa 30 minuti. Intanto sbucciate i topinambur, tagliateli a cubetti di 1 cm e rosolateli per 2 minuti in una padella con 4 cucchiai d'olio e una noce di burro. Bagnateli con 1 mestolino di brodo, coprite e lasciateli stufare per 15 minuti. Scolate i cardi, tagliateli a pezzetti, uniteli ai topinambur, salate, pepate e proseguite la cottura per 3 minuti. Tritate i 120 g di speck, rosolateli in padella con 2 cucchiai d'olio per 2 minuti e uniteli alle verdure.
2 Preparate la besciamella. In un pentolino, fate sciogliere il burro, unite la farina mescolando fino a creare una crema. Unite il latte a filo mescolando con una frusta, salate, pepate, unite una grattugiata di noce moscata e fate addensare.
3 Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente e sistemateli su una teglia foderata con carta da forno. Mescolate 1/3 della besciamella con le verdure e lo speck e tenete da parte quella rimasta. Trasferite la farcia in una sac a poche con bocchetta liscia di 1 cm e farcite 16 paccheri; avvolgete ognuno in una fettina di speck e teneteli da parte.
4 Imburrate e foderate di carta da forno uno stampo rettangolare di 14x28 cm. Disponete nello stampo 6 fogli di pasta fillo spennellati d'olio sfalsandoli in modo che fuoriescano abbondantemente dai lati lunghi. Disponete le due metà di un altro foglio in modo che fuoriescano dai lati corti. Spalmate un velo di besciamella sul fondo e sui lati. Sistemate metà dei paccheri all'interno dello stampo parallelamente al lato lungo e copriteli con uno strato di besciamella; spolverizzate con metà grana poi formate un secondo strato di paccheri, besciamella e grana. Ripiegate i bordi di pasta fillo sul timballo. Spennellate d'olio e arrotolate altri 2 fogli di pasta, poi appoggiateli nella parte centrale rimasta scoperta e infornate a 180° per 25 minuti circa. Sfornate e fate riposare il timballo 10 minuti a temperatura ambiente prima di estrarlo dallo stampo. Quindi trasferitelo su un piatto da portata e servite.

DI LASAGNE RICCE CON FARCIA DI ZUCCA E SPINACI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 45 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

500 g di lasagne ricce – 800 g di spinaci puliti e lavati – 1 kg di polpa di zucca Butternut senza buccia – 200 g di taleggio – 100 g di ricotta – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – burro – spinaci baby e noci Pecan per decorare – sale – pepe
per la besciamella 50 g di burro – 40 g di farina – 6 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Tagliate la zucca a pezzetti di 1-2 cm, rosolatela in padella con un filo d'olio e l'aglio sbucciato per 10 minuti finché diventa morbida; salate, pepate, eliminate l'aglio e schiacciatela grossolanamente con una forchetta. Scaldate 2 dita di acqua salata in una larga casseruola, unite gli spinaci, fateli cuocere per 2 minuti, scolateli, strizzateli, tritateli e uniteli alla zucca con la ricotta, 40 g di parmigiano, il taleggio a dadini e mescolate bene. Imburrate uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro e rivestitelo di carta da forno facendo aderire bene la carta alla base e alle pareti.
2 Preparate la besciamella. In un pentolino, fate sciogliere il burro, unite la farina mescolando velocemente fino a creare una crema. Unite il latte a filo mescolando con una frusta, salate, pepate, unite una grattugiata di noce moscata e fate addensare. Spalmate un velo di besciamella sul fondo e sui bordi dello stampo e aggiungetene qualche cucchiaiata alla farcia di zucca e spinaci. Coprite la besciamella rimasta con la pellicola alimentare a contatto e tenetela da parte.
3 Nel frattempo, lessate le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e stendetele su una teglia foderata di carta da forno. Spalmate un velo di besciamella e poi uno strato di ripieno su ogni striscia di lasagna, poi arrotolatene alcune, piegate alcune a metà e lasciatene aperte altre; posizionatele nello stampo in verticale fino a riempirlo completamente ma senza schiacciarle troppo l'una contro l'altra; se mettendo le strisce in verticale cade il ripieno riempite i buchi col ripieno rimasto Se volete semplificare l'operazione arrotolate tutte le strisce di lasagna e posizionatele in verticale una accanto all'altra all'interno dello stampo).
4 Versate la besciamella rimasta sulla superficie del timballo e fatela scendere negli eventuali spazi vuoti. Spolverizzate con il parmigiano rimasto e qualche fiocchetto di burro, infornate per 20 minuti a 180° e passate alla modalità grill negli ultimi istanti per dorare la superficie. Fate riposare il timballo 10 minuti a temperatura ambiente prima di toglierlo dallo stampo poi trasferitelo su un piatto da portata, decoratelo con noci Pecan e foglioline di spinaci baby e servite

INTERVISTA



Napoli, tra pasticceria e gastronomia

MAESTRO PASTICCERE E AMALFITANO, SAL DE RISO HA UN DOPPIO TITOLO PER ESPRIMERSI SUL TIMBALLO, CHE LUI DEFINISCE ANELLO DI CONGIUNZIONE TRA LA PASTICCERIA E LA GASTRONOMIA.
IN QUALE LUOGO VIENE SUBLIMATA QUESTA CARATTERISTICA?
IN NESSUNA CITTÀ COME NAPOLI SI PALESA QUESTO LEGAME: PENSIAMO AL SARTÙ (UN SALATO) CHE SI CUCINA NELLO STESSO STAMPO DEL SAVARIN (UN DOLCE); LA FORMA STESSA DEI TIMBALLI DI PASTA RICORDA I TRIONFI DI PASTICCERIA.
LE RICETTE NAPOLETANE NASCONO A CORTE OPPURE IN STRADA?
TRA LA CUCINA DEI MONSÙ E QUELLA DI STRADA C'È STATA UNA CONTINUA E FELICE CONTAMINAZIONE. SE PENSO AL TIMBALLO ALLA NAPOLETANA DI VINCENZO CORRADO E AL TIMBALLO DI MACCHERONI CHE SI FA NELLE CASE DI NAPOLI LA DIFFERENZA STA SOLO NELLA PASTA.
QUALE PASTA VA USATA PER IL TIMBALLO?
LA PASTA D'ELEZIONE PER LA "CASSA" È LA FROLLA. DOVREBBE ESSERE DOLCE O SEMI-DOLCE, PER RENDERE AL MEGLIO LA COMMISTIONE TRA DOLCE E SALATO CHE È ALLA BASE DELLA CUCINA "NOBILE" E HA ELEVATO IL TIMBALLO A CAPOLAVORO.

DI SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA
CON RAGÙ DI MARE
AL LIMONCELLO E BASILICO

pag.18



Piatti in vendita su Mohd, posate collezione Gio Ponti Conca di Sambonet, bicchieri in vendita su Yoox.com. Indirizzi a pagina 114.

DI ZITI CON SALSA
DI DATTERINI GIALLI
E POLPETTINE

pag.18



Parete La calce del Brenta, piatto in vendita su Mohd, coltello coll. Living di Sambonet, tessuto C&C Milano. In basso, tessuti C&C Milano, padella Tognana, ciotolina in vendita su Yoox. Indirizzi a pagina 114









INTERVISTA

Firenze, il trionfo della pienezza

LA FIORENTINA LUISANNA MESSERI È MAESTRA DI CUCINA, ARTUSIANA PER CONVINZIONE E STUDIO (È IN LIBRERIA CON IL SUO *LE STORIES DI #ARTUSI)* E INNAMORATA DEI TIMBALLI.

È VERA L'ORIGINE FIORENTINA, ANZI DA CATERINA DE' MEDICI, DEL TIMBALLO.

È PROBABILISSIMO CHE CATERINA SI SIA PORTATA IN FRANCIA L'ABITUDINE A FODERARE I CIBI DENTRO LA PASTA. E DA LÌ I CUOCHI FRANCESI POSSONO AVER SVILUPPATO LE SUCCESSIVE ELABORAZIONI.

PELLEGRINO ARTUSI SEMBRA INDULGERE PIÙ AI PASTICCI CHE AI TIMBALLI...

SÌ, MA TRA PASTICCIO E TIMBALLO LA DIFFERENZA SPESSO È SOLO LESSICALE. UNA COSA È SICURA, A FIRENZE TUTTI FANNO I TIMBALLI E IN VARIE STAGIONI: DA QUELLO COI FEGATINI E LE TAGLIATELLE A QUELLO CON I CARCIOFI.

COMUNQUE, SECONDO TRADIZIONE, CI ENTRANO SEMPRE LE RIGAGLIE?

CERTO. IL TIMBALLO È ANCHE PIATTO DELLA CACCIA, DOPO LA QUALE C'ERA SEMPRE UN TIMBALLO CON CARNE DI PICCIONE, FEGATINI IRROBUSTITI DA PECORINO E FUNGHI. IL TIMBALLO È IL PIATTO DELLA PIENEZZA.

DI SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI MARE AL LIMONCELLO E BASILICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

200 g di spaghetti al nero di seppia – 1 scalogno – 1 astice precotto surgelato e scongelato – 250 g di code di gambero sgusciate (anche surgelate) – 6 tuorli – 60 g di burro + quello per gli stampi – 1 dl di limoncello – 1 limone non trattato – 120 g di panna fresca – basilico – olio extravergine d'oliva – brodo vegetale – sale – pepe bianco in grani

1 Prelevate tutta la polpa dell'astice, estraendola anche dalla coda e dalle chele, e tagliatela a pezzetti. Tagliate a pezzetti le code di gambero. Grattugiate la scorza del limone e spremetene il succo. Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in una padella con 4 cucchiai d'olio, bagnandolo con qualche cucchiaio di brodo in modo che resti morbido e non frigga. Spegnete dopo 4-5 minuti e tenetelo da parte.
2 Con un frullatore a immersone frullate la panna con 10 foglie di basilico. Mettete in una ciotola di acciaio i tuorli, il burro ammorbidito a pezzetti, un pizzico di sale e una macinata di pepe; mescolate con la frusta, portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e aggiungete a filo il limoncello continuando a mescolare. Cuocete per 6-8 minuti, sempre mescolando, finché la crema si addensa leggermente velando il cucchiaio. Tenete da parte 8 cucchiai di zabaione e mescolate il rimanente in una ciotola con la panna al basilico, la scorza di limone e 3 cucchiai di succo dell'agrume regolando l'acidità secondo il vostro gusto.
3 Rivestite di carta da forno 4 stampini tondi del diametro di circa 10 cm e imburrate la carta. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con lo scalogno stufato, i gamberi, l'astice e lo zabaione al limoncello mescolato alla panna. Suddividete gli spaghetti negli stampi, distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro e infornate per circa 10 minuti. Scaldate lo zabaione tenuto da parte a bagnomaria diluendolo, se si è addensato troppo, con poco brodo vegetale. Sformate i timballini nei singoli piatti, completateli con lo zabaione e qualche foglia di basilico e servite.

DI ZITI CON SALSA DI DATTERINI GIALLI E POLPETTINE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
950 CAL/PORZIONE

400 g di ziti – 500 g di cimette di broccolo – 1 l di salsa di datterini gialli – 100 g di pomodori secchi sott'olio – 2 spicchi d'aglio – 1 foglia di alloro – 80 g di pecorino – burro – pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
<u>per le polpette</u> 1 cotechino precotto da 500 g – 2 fette di pancarré – 1 uovo piccolo – 40 g di pecorino grattugiato – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – olio di arachidi per friggere – sale

1 Preparate l'impasto per le polpette. Lessate il cotechino secondo le indicazioni sulla confezione, scolatelo, estraetelo dalla busta, privatelo della pelle e sbriciolatelo in una terrina. Unite il pancarré frullato, l'uovo sgusciato, il pecorino e il prezzemolo. Se necessario, unite un pizzico di sale, poi mettete coperto in frigo.
2 Preparate il condimento. Cuocete al vapore le cimette di broccolo e poi fatele insaporire in padella per 5 minuti con 4 cucchiai d'olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato; eliminate l'aglio e tenetele da parte. In una casseruola, scaldate 2 cucchiai d'olio con lo spicchio d'aglio rimasto sbucciato. Unite la salsa di datterini, l'alloro, coprite e fate sobbollire per 15 minuti. Intanto, tritate i pomodori secchi, uniteli al sugo, salate, pepate, proseguite la cottura per 5 minuti, eliminate l'aglio e l'alloro e togliete dal fuoco.
3 Ungete d'olio uno stampo quadrato a bordi alti di 20 cm di lato e spolverizzatelo di pangrattato. Lessate gli ziti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, allineateli su una teglia rivestita di carta da forno e conditeli con qualche cucchiaiata di sugo. Rivestite la base e i bordi dello stampo quadrato con gli ziti. Versate sul fondo un leggero strato di sugo, formate uno strato di broccoletti e spolverizzate col pecorino. Poi formate uno strato di ziti tagliati in misura e ripetete gli strati di sugo, broccoletti, pecorino e ziti terminando con questi ultimi, un leggero strato di sugo, una spolverizzata di sugo e qualche fiocchetto di burro e infornate il timballo a 180° per circa 20 minuti.
4 Nel frattempo riprendete l'impasto delle polpette dal frigorifero (valutate la consistenza e, se vi sembra troppo morbido, unite 1- 2 cucchiai di pangrattato) e, con le mani umide, formate tante polpette poco più grandi di una nocciola. Sfornate il timballo e fatelo riposare 10 minuti prima di toglierlo dallo stampo. Intanto, friggete le polpette in padella in un dito d'olio bollente finché risultano dorate e scolatele su carta assorbente da cucina. Trasferite il timballo su un piatto da portata, completatelo con le polpette e servite.

Zampone e Cotechino Modena IGP La tradizione sorprende

RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO **ZAMPONE** E DEL **COTECHINO MODENA IGP**

Lo sapevi? Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi solo 250 calorie. Hanno quindi meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno e ricoperte di lenticchie, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su **modenaigp.it** e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.





PANINI PORTAFORTUNA

INGREDIENTI: • 500 g farina 00 • 12 g lievito di birra fresco • 15 g sale • 10 g zucchero • 300 ml acqua • 3 cucchiai di olio extravergine • 200 g Zampone Modena IGP • Melograno a piacere per decorare

1. Cuoci lo Zampone Modena IGP in abbondante acqua secondo le istruzioni sulla confezione. **2.** In una ciotola unisci farina, sale, zucchero e lievito di birra sciolto in acqua. Versa l'olio e la restante acqua e impasta fino a creare un panetto omogeneo e non troppo appiccicoso, copri la ciotola con un canovaccio e lascia a lievitare per un'ora. **3.** Nel frattempo taglia 200 g di Zampone Modena IGP, che avrai fatto raffreddare e compattare, a cubetti non troppo grossi. **4.** Aggiungi lo zampone all'impasto, amalgama bene e forma delle palline di circa 5 cm di diametro. Ricopri una teglia con carta forno e disponi le palline, falle riposare 30 minuti e cuoci a forno preriscaldato a 200° per 15 minuti (ventilato), per 20 minuti (statico). Servi i Panini portafortuna tiepidi in un bel cestino da pane, decorati con grani di melograno a piacere.



Federico Pettenuzzo

La Favellina

MATERIE PRIME FRESCHE, DALLE ERBE SPONTANEE DELLA SUA VALLATA AL PESCE DELL'ADRIATICO DEL MERCATO DI CHIOGGIA. CUCINA ESPRESSA. E UNA RICETTAZIONE CONTEMPORANEA DEGLI INGREDIENTI DELLA TRADIZIONE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi

new entry in Jr

Federico Pettenuzzo ha fatto il suo ingresso nei Jeunes Restaurateurs nel 2020. La scorsa estate ha partecipato al progetto di collaborazione di JR Italia con AIRC (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) sulla sana alimentazione. Ideando una delle videoricette, benefiche per la salute, trasmesse per due mesi sui canali social: un piatto a base di rapa rossa in consistenze diverse con polvere di liquirizia, paprica affumicata e maionese di pinoli.

il ristorante

Affacciata con un grande terrazzo sulle colline a nord di Vicenza, a Malo, La Favellina è ospitata in un complesso rurale dei primi dell'800, restaurato dalla famiglia Pettenuzzi, che più di venti anni fa vi aprì il ristorante. Oggi Federico è affiancato in cucina da una piccola brigata e dalla mamma, che cura la preparazione dei primi piatti. La sala è seguita dal fratello Riccardo.





TORRETTA DI CARCIOFI E TOPINAMBUR, CON MOECHE FRITTE E RADICI DI POLIPODIO

pag.22

Andare oltre la ricetta, interpretarla secondo il proprio gusto e modo di essere. È questo il primo insegnamento che Federico Pettenuzzo ha appreso durante i 3 anni trascorsi lontano da La Favellina, quando, non più giovanissimo, decise di lasciare il ristorante di famiglia per seguire il Master della Cucina Italiana con Max Alajmo. "Nonostante i miei studi di economia, ho sempre lavorato nella ristorazione" ci racconta Federico. "Quando i miei genitori, nel 1999, aprirono La Favellina, per me fu una scelta naturale dedicarmi alla cucina, allora guidata da mia mamma, mentre mio fratello, più estroverso, supervisionava la sala. Ma avevo bisogno di uscire dalla strada, ben consolidata, della cucina tradizionale moderna del nostro ristorante e di imprimere la mia cifra ai piatti. Il master ha segnato la svolta che mi ha aperto la mente". A quell'esperienza seguirono poi gli stage, altrettanto importanti, presso grandi chef come il romagnolo Pier Giorgio Parini, Giuliano Baldessari sui Colli Berici e infine Enrico Crippa ad Alba. Al rientro a casa, Federico è pronto al nuovo, a una ricettazione contemporanea degli ingredienti della tradizione, alleggeriti, esaltati con abbinamenti insoliti. Puntando sulla freschezza, sulle materie prime del territorio, come la selvaggina e le erbe della sua vallata, ma senza l'ossessione del km zero, con largo spazio anche al pesce. "Amo la carne selvatica ma anche i piatti di mare", spiega Federico. "Il pesce che cucino è solo pescato, arriva quasi tutto dal mercato di Chioggia e dall'Alto Adriatico. E, per quanto possa sembrare strano, ha qualcosa in comune con la selvaggina: entrambe sono carni povere di grassi, come mi disse Uliassi. Ottime per la cucina leggera che propongo, dove ho cercato di ridurre zuccheri e grassi, eliminare aglio e cipolla. Proponendo il più possibile piatti preparati al momento", conclude.






TORRETTE DI CARCIOFI E TOPINAMBUR CON MOECHE FRITTE E RADICI DI POLIPODIO

PER 2 PERSONE
8 moeche della laguna veneziana (devono essere vive) – 2 carciofi – 1 kg di topinambur – 500 g di latte di soia – 3 radici di polipodio (pianta selvatica dal gusto di liquirizia) – 1 litro di olio di arachidi – olio extravergine d'oliva – succo di limone – semola – sale

Lessate 500 g di topinambur in una pentola d'acqua, fino a che saranno ben morbidi (circa 1 ora). Quindi scolateli e sbucciateli.
Fate essiccare la buccia in forno a 70° per 2 ore. Nel frattempo, riunite la polpa nel bicchiere del frullatore a immersione e frullatela con poco olio d'oliva e un pizzico di sale fino a ottenere una crema.
Pulite un pezzetto dei topinambur rimasti, sbucciatelo e affettatelo sottilmente.
Tagliate a pezzi i tuberi rimanenti senza sbucciarli, trasferiteli sulla pacca del forno e cuoceteli a 180° per un'ora, fino a che saranno caramellizzati (devono diventare marrone scuro).
Pulite i carciofi privandoli delle spine, delle foglie dure e del fieno interno, poi tagliateli sottilmente, conditeli con poco olio d'oliva, sale e qualche goccia di succo di limone. Tenete da parte.
Mondate le radici di polipodio, eliminando la terra e pulendole con uno spelucchino. Poi tagliatele a pezzettini. Quindi frullate polpa e buccia dei topinambur caramellizzati con poco olio d'oliva e un pizzico di sale fino a ottenere una crema.
Immergete le moeche in una ciotola con il latte di soia.
Versate l'olio di arachidi in una grossa padella, riscaldatelo a180°e friggetevi le bucce di topinambur essiccate. Passate le moeche velocemente nella semola, scuotetele per eliminare l'eccesso e friggetele nell'olio bollente, fino a che le zampe saranno croccanti e il corpo ancora morbido.
Componete i piatti. Alla base di ogni piatto disegnate un cerchio con la crema di topinambur caramellata e stendete sopra un cerchio più piccolo di crema di tubero lessato. Componete quindi sui cerchi due piccole torrette alternando le fettine di carciofi e topinambur crudi e completate con le chips di buccia fritta. Disponete ai lati 3-4 moeche fritte e guarnite con pezzetti di radice di polipodio.

Le moeche sono piccoli granchietti che si trovano in autunno e in primavera, quando avviene la muta del carapace e sono morbidissime. Si mangiano intere.

consiglio da chef

Le moeche vanno immerse nel latte di soia in modo che si nutrano in attesa della panatura. Inoltre questa aderirà meglio, senza bisogno di usare l'uovo, che ha gusto più deciso.





Conchiglie PER CAPODANNO

NATURALMENTE ELEGANTI, RENDONO ONORE ALLA DATA PIÙ ATTESA DEL CALENDARIO. E SONO CHIC PERSINO CON LA POLENTA...

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina





Tovaglietta americana Society Limonta, piatto fatto a mano Francesca Reitano Ceramica, ciotolina Mancuso Design Lab. Nella pagina accanto, piatto Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

OSTRICHE ALLE MANDORLE, SCALOGNI E ZENZERO

pag.31



CHITARRA CON VONGOLE, CANNOLICCHI E NOCCIOLE TOSTATE

pag.31

Ciotola e bicchiere fatti a mano La Topaia di Arianna Badini, piattino Francesca Reitano Ceramica, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina accanto, piatto Francesca Reitano Ceramica, ciotolina Mancuso Design Lab, tovaglietta americana Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

CAPESANTE GRATINATE AL PROFUMO DI LIME

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

12 capesante – 300 g di cimette di broccolo – 2 fette di pane di grano duro – 60 g di granella di pistacchi – 1 lime non trattato – 1 mazzetto di finocchietto – 1/2 spicchio di aglio – una noce di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Raccogliete le cimette di broccolo in una ciotola, salatele poco e mescolatele delicatamente con le mani in modo da condirle in modo uniforme. Allargatele su una placca foderata con carta da forno e cuocetele in forno caldo a 190° per 15 minuti circa, o finché inizieranno a brunirsi.
2 Togliete la polpa delle capesante dai gusci. Scottate questi ultimi in acqua bollente per pochi istanti. Rosolate le capesante con il burro per 3 minuti. Alla fine, salatele poco e pepatele.
3 Private il pane della crosta e frullatelo con il finocchietto e l'aglio. Unite un filo di olio, la scorza di 1/2 lime grattugiata, la granella di pistacchi e un pizzico di sale e mescolate. Tostate per 1-2 minuti la panure in una padella antiaderente. Disponete le capesante e i broccoli nei gusci, spolverizzate con la panure e servite subito con spicchi di lime.



Ciotola fatta a mano Francesca Reitano Ceramica, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina accanto, piatto e tovaglietta americana Society Limonta. Indirizzi a pagina 114



RISOTTO CON CANESTRELLI ALLO SPUMANTE

pag.31



POLENTA NERA CON CAPESANTE AL BURRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

400 g di farina mista di mais e di grano saraceno per polenta taragna – 20 capesante – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di erba cipollina – 100 g di burro – sale – pepe

1 Scaldate 1,8 l di acqua con una presa di sale e, poco prima che raggiunga il bollore, versatevi a pioggia la farina mescolando con una frusta. Cuocete la polenta per 40 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.
2 Separate le capesante dai gusci. Scottate 4 gusci in acqua bollente e scolateli. Rosolate le capesante in una padella antiaderente con metà del burro per circa 3 minuti: prelevate via via il liquido che si separerà e tenetelo da parte. Quando le capesante avranno preso colore, unite il burro rimasto, il liquido tenuto da parte, la scorza grattugiata del limone, l'erba cipollina tagliuzzata, pepe e poco sale e lasciate insaporire ancora per qualche istante.
3 Distribuite nei piatti la polenta, unite i gusci scottati e aggiungete le capesante. Irrorate il tutto con il fondo di cottura e servite.



FASOLARI CON VINAIGRETTE ALLA 'NDUJA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

1 kg di fasolari – 30 g di 'nduja – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio di aglio – 2 cucchiai di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate spurgare i fasolari in acqua fresca per 2 ore, scolateli e sciacquateli. Metteteli in una padella con qualche rametto di prezzemolo e l'aglio sbucciato e fateli aprire a fuoco vivo con il coperchio (ci vogliono pochi minuti). Prelevateli con un mestolo forato e filtrate il fondo di cottura mettendo una garza nel colino.
2 Mettete nel bicchiere del frullatore a immersione la 'nduja con l'aceto, 4 cucchiai di olio e 1/2 bicchiere del liquido dei fasolari: frullate il tutto fino a ottenere un'emulsione liscia e cremosa.
3 Disponete i fasolari nei piatti e versatevi sopra parte del condimento. Serviteli con qualche fogliolina di prezzemolo e l'intingolo rimasto a parte.







OSTRICHE ALLE MANDORLE, SCALOGNI E ZENZERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

16 ostriche – 6 scalogni – 50 g di mandorle pelate – 1/2 cucchiaino da caffè di zenzero fresco grattugiato – 1 rametto di maggiorana – aceto balsamico – 40 g di burro – sale – pepe rosa

1 Tritate grossolanamente le mandorle e fatele ammorbidire in acqua per 2 ore. Poi scolatele, frullatele nel mixer, mettetele in un panno pulito e strizzatele con forza raccogliendo il liquido.
2 Pulite gli scalogni, tritateli finemente e fateli appassire a fiamma dolcissima con il burro, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale. Poi unite lo zenzero, qualche goccia di aceto e ancora poca acqua e lasciate insaporire per pochi secondi.
3 Aprite le ostriche e servitele mettendo in ciascuna poche gocce di latte di mandorla e un cucchiaino di scalogni. Completate con qualche fogliolina di maggiorana e poche bacche di pepe rosa sbriciolate.

CHITARRA CON VONGOLE, CANNOLICCHI E NOCCIOLE TOSTATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

500 g di spaghetti alla chitarra freschi –600 g di vongole –400 g di cannolicchi –4 acciughe sotto sale – 60 g di nocciole sgusciate – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 foglia di alloro – 1 spicchio d'aglio – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Fate spurgare le vongole e i cannolicchi in acqua fresca per 2 ore; scolateli e sciacquateli. Togliete la lisca alle acciughe e lavatele sotto acqua corrente per eliminare il sale.
Tritate grossolanamente le nocciole e tostatele in un padellino senza condimento. Scaldate il vino bianco e fatelo ridurre della metà.
2 Scaldate un filo di olio in un ampio tegame con l'aglio, l'alloro, un paio di rametti di prezzemolo e qualche grano di pepe pestato. Eliminate l'alloro e l'aglio (quando sarà appena dorato) e mettete nel tegame le conchiglie, coprite e lasciatele aprire (pochi minuti). Sgusciatene la maggior parte e filtrate il liquido che avranno rilasciato.
3 Pulite il tegame con carta da cucina per eliminare eventuali residui di sabbia, versatevi un filo di olio, aggiungete le acciughe e stemperatele con un cucchiaio a fuoco medio basso. Quindi sfumate con il vino, unite vongole e cannolicchi, mescolate e spegnete il fuoco. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela, rovesciatela nel tegame e saltatela per pochi istanti. Completate con un po' di prezzemolo tritato e le nocciole tostate.

RISOTTO CON CANESTRELLI ALLO SPUMANTE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

360 g di riso Carnaroli – 20 canestrelli sgusciati – 1/2 melagrana – 1 scalogno – 1 rametto di maggiorana – 1 l di brodo di pesce – 1 bicchiere di spumante– 60 g di burro – sale – pepe

1 Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire in una casseruola con 1 terzo del burro; prelevatelo tenetelo da parte. Fate sciogliere metà del burro rimasto nella stessa casseruola, unite il riso e tostatelo per un paio di minuti. Poi sfumate con metà dello spumante. Aggiungete lo scalogno, bagnate con un mestolino di brodo caldo, lasciatelo asciugare e portate a cottura il risotto aggiungendo un mestolino di brodo alla volta.
2 Fate fondere il burro rimasto in un tegame e scottatevi i canestrelli per 2 minuti, salate, pepate, sfumate con il vino rimasto e lasciate insaporire per 1 minuto scarso.
3 Fuori dal fuoco, mescolate al risotto i chicchi sgranati della melagrana e i canestrelli. Profumate con qualche fogliolina di maggiorana e servite decorando i piatti con qualche guscio pulito e tuffato per qualche minuto in acqua bollente.

Nella pagina accanto: ciotola e bricchi alti fatti a mano Francesca Reitano Ceramica, ciotolina Mancuso Design Lab, tovaglietta americana Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

Treviso
E IL SUO RADICCHIO

È LA CITTÀ DEL "FIORE CHE SI MANGIA", DEL PROSECCO E DEL TIRAMISÙ DOVE CASE, CORTILI E PIAZZE SI SPECCHIANO NEI CANALI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni.
Si ringraziano il ristorante Arman e la pasticceria Trevissù per le ricette e i piatti

A qualcuno potrebbe sembrare una piccola Venezia. E in effetti, attraversata com'è dai fiumi Sile e Botteniga, da tanti canali e rii che appaiono e scompaiono tra le case, che fanno muovere ruote di mulini, creano isolotti e regalano alla città un'aria inguaribilmente romantica, Treviso ricorda molto la sorella maggiore. La capitale della *Marca gioiosa et amorosa* (così era definito il suo territorio dai cronisti medievali) ha tutto il fascino delle città d'acqua con scorci pittoreschi da scoprire senza fretta.

Se si imbocca il Calmaggiore (la via dello shopping), per esempio, si arriva fino a Piazza dei Signori, il salotto buono della città, su cui si affacciano la Torre Campanaria e il Palazzo dei Trecento. Perdendosi nel reticolo di cortili e piazzette intorno a via della Roggia e via Canova ecco apparire all'improvviso, dalle facciate delle case, preziosi murales secolari che mostrano **geometrie naïf, putti grassottelli e cavalieri duellanti.**

segue >




PASTA E FAGIOLI
pag.36


Una dimora storica sui canali. In basso: la lavorazione del radicchio, il punto di incontro tra i due fiumi della città e il pittoresco vicolo Pescheria.









BIGOLI IN SALSA

pag. 36









Dal Portico dei Buranelli, affacciato sulle acque di un canale, si raggiunge l'isola della Pescheria, che di giorno è un coloratissimo mercato del pesce e di sera un'osteria all'aperto. Non solo: nella chiesa di San Nicolò, si ammirano gli affreschi della Sala Capitolare. Qui, Tommaso da Modena, a metà del '300, raffigurò una quarantina di monaci domenicani intenti alla scrittura e alla lettura: due di loro stanno adoperando un paio di occhiali e una lente d'ingrandimento ed è la prima testimonianza, in un dipinto, dell'uso di questi strumenti ottici. La passeggiata nel centro storico consente ancora altri incontri top: con Tiziano e la sua *Annunciazione* custodita nel Duomo, ma anche con le sculture di Arturo Martini nel Museo Bailo, con l'imponente ciclo di affreschi di Tommaso da Modena e con le mostre temporanee del Complesso di Santa Caterina, o, ancora, con le affiches storiche (sono più di 50.000) del nuovissimo Museo della Collezione Salce nella ex chiesa di Santa Margherita.

Ma la Marca è un piacere anche per il palato. Nei mesi invernali vi cresce e matura il radicchio, un "fiore che si mangia", dicono qui: dopo le prime gelate, nei campi, inizia un'operazione che comprende toelettatura dei cespi, immersione in acqua di risorgiva, nuova germogliazione e lifting finale che lascia solo un cuore, bianco ma con striature rosse. Prezioso e versatile perché può entrare nella composizione di paste (dall'inconfondibile colore rosso) ma anche di salse, confetture, paté, sottoli. E il Prosecco? Dietro a questo nome (spesso abusato) si nasconde un universo fatto di zone, disciplinari e distinguo. C'è il Prosecco Doc, tanto per cominciare, e poi c'è sua altezza il Prosecco Superiore Docg che nasce nei vigneti tra Conegliano e Valdobbiadene, diventati Patrimonio dell'Umanità. Per un incontro ravvicinato con l'universo Prosecco, niente di meglio che visitare Carpenè Malvolti, creata 150 anni fa dallo scienziato, chimico e ricercatore Antonio Carpenè per spumantizzare vini da uve provenienti dal territorio trevigiano. Nell'albo d'oro della Cantina, poi, l'essere stata la prima in Italia a produrre il Prosecco come vino spumante, a perfezionarne il metodo di spumantizzazione e a creare, già nel 1924, la prima etichetta con il termine Prosecco. Dulcis in fundo, il Tiramisù, una delle parole italiane entrate nel vocabolario gastronomico globale, come pizza e pasta, panini e risotto. Una leggenda metropolitana (a luci rosè) lo indica come un dolcissimo Viagra ante litteram. La storia invece dice che la ricetta di savoiardi, fatta di caffè e crema di mascarpone, nasce probabilmente al ristorante Le Beccherie di Treviso, celebre ritrovo della buona borghesia. E sebbene questa paternità sia tutt'ora al centro di una disputa, a Treviso non si molla: la città ogni anno organizza la Coppa del Mondo del Tiramisù ed è pronta a dedicare al dolce addirittura un museo.



Il campo di radicchio dell'azienda Torre d'Orlando dopo la gelata. A sinistra, il centro storico illuminato per le feste e, in basso, le botti e i brandy Carpené Malvolti e la Casa del Baccalà. Nella prima pagina del servizio: piazza dei Signori.

BIGOLI IN SALSA
(Ristorante Arman)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

5 acciughe sotto sale – 350 g di bigoli di Bassano – 2 grosse cipolle bianche – olio extravergine d'oliva – alloro – sale – pepe

1 Tritate le cipolle finemente e fatele appassire in un tegame con un filo d'olio. Dissalate le acciughe sotto l'acqua corrente, diliscatele, tagliatele a pezzetti e unitele alle cipolle. Fatele sciogliere, poi regolate di sale e pepate.
2 Lessate i bigoli al dente, trasferiteli nella salsa con poca acqua di cottura e fate insaporire. Divideteli nei piatti e versatevi sopra la salsa.

PASTA E FAGIOLI
(Ristorante Arman)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

400 g di fagioli Borlotti secchi – 1 cipolla media – 1 costa di sedano – 1 foglia di alloro – 1 carota media – 150 g di tagliatelle – radicchio di Treviso – olio extravergine d'oliva – aceto – sale – pepe

1 La sera prima mettete a bagno i fagioli in 2 litri d'acqua. Mondate il sedano, sbucciate la cipolla e raschiate la carota; tritateli e fateli soffriggere in un tegame con qualche cucchiaio d'olio. Unite i fagioli, coprite d'acqua, aggiungete l'alloro e lasciate bollire per un'ora. Al termine salate.
2 Lessate la tagliatelle al dente. Nel frattempo, mettete da parte 1/4 dei fagioli cotti e frullate il resto; riunite nuovamente tutti i fagioli nella casseruola, aggiungete anche la pasta e cuocete il tutto ancora per 2 minuti.
3 Servite con qualche foglia di radicchio condita con sale, pepe e qualche goccia di aceto.





ANATRA E RADICCHIO
(Ristorante Arman)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

un'anatra già pulita – 1/2 limone non trattato – Prosecco brut – rosmarino – salvia – 2 cespi di radicchio – amido di mais – brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scottate l'anatra sulla fiamma; salate e pepate l'interno, inserite il 1/2 limone, 4 foglie di salvia e 2 rametti di rosmarino. Infornatela in una teglia in misura con poco olio per 20-30 minuti a 170°.
2 Sfumate con 1 bicchiere di vino, poi versatene uno di brodo. Proseguite la cottura per altri 45 minuti girando l'anatra ogni 15 minuti e irrorandola con il fondo. Unite altro brodo se serve. Sfornate e fate riposare 5 minuti.
3 Lavate il radicchio e tagliatelo a pezzi. Scottateli 1 minuto in un ampio tegame con un filo d'olio, versate mezzo bicchiere di vino, fate evaporare e unite il fondo dell'anatra filtrato. Stemperate l'amido in poca acqua e versatelo nella casseruola addensando la salsa. Tagliate l'anatra in quattro e servitela con il radicchio e la salsa.

TIRAMISÙ A PORZIONI
(Pasticceria Trevissù)

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

1 kg di mascarpone – 200 g di zucchero – 160 g di tuorli – 40 savoiardi – 500 ml di caffè tiepido – cacao amaro

1 Mettete sul fuoco lo zucchero con 100 ml d'acqua e scioglietelo portando la temperatura appena oltre i 120°. Montate i tuorli nella planetaria versando a filo lo sciroppo preparato. Fate intiepidire il tutto e unite il mascarpone continuando a montare con la planetaria.
2 Intingete 2 savoiardi (il pasticciere ne usa uno grande) nel caffè, distribuitevi la crema e fate un altro strato. Cospargete di cacao e realizzate le altre porzioni.

TACCUINO DI VIAGGIO

ARMAN
Via Manzoni 27, Treviso, t. 0422 547747
È IL LOCALE STORICO DOVE ABBIAMO REALIZZATO IL NOSTRO SERVIZIO. IL MENU PROPONE ANCHE CROSTINI CON BACCALÀ MANTECATO, RISOTTO COL RADICCHIO, BOLLITO CON CREN.

TONI DEL SPIN
Via Inferiore 7, Treviso, t. 0422 543829
LA CARTA SUGGERISCE PIATTI DI MARE COME SCHIE FRITTE E SEPPIE IN UMIDO E DI TERRA: FARAONA IN PEVERADA (SALSA PICCANTE), SOPRESSA CON RADICCHIO).

LE BECCHERIE
p.zza Anchillotto 11, Tv, t. 0422 540871
GRANDI FINESTRE SUL CANALE E MENU CREATIVO PER LA CULLA DEL TIRAMISÙ. DA PROVARE, ANCHE GLI SPAGHETTI AL VINO RABOSO E RADICCHIO ROSSO.

CORDER
Via Palestro 37, Treviso, t. 0422 540280
OSTERIA OSPITATA IN UN' ANTICA CORDERIA: SERVE FOCACCE CROCCANTI CON SOPRESSA, CASATELLA E RADICCHIO, BACCALÀ MANTECATO, TIRAMISÙ.

TERRAZZA SAN TOMMASO
Borgo Mazzini 59, Tv, tel. 0422 1484687
LOCALE SULLE MURA. IN MENU, GNOCCHI ALLO ZAFFERANO E VONGOLE VERACI, TARTARE DI GAMBERO ROSA, GAZPACHO DI KIWI E BOTTARGA.

FERMI
Via S. Parisio 15/17, Treviso
PASTE E SPEZIE, SOTTOLI E SOTTACETI E TANTO RADICCHIO, PERSINO NEL PANETTONE!

CASA DEL BACCALÀ
Piazza San Vito 33, Treviso
OLTRE AL BACCALÀ, CASATELLA AL RADICCHIO E BIGOLI CON SALSA.

TREVISSÙ
Piazzetta della Torre, Treviso
SPECIALIZZATO NEL TIRAMISÙ.

MAX
Via Canova 10, Treviso
PASTRICHEF CHE TRATTA IN DOLCE ANCHE IL RADICCHIO COME NELLA TORTA CON COMPOSTA.

TORRE D'ORLANDO
Via Torre d'Orlando 8/a, Treviso
VISITA AL CAMPO PER VEDERE COME NASCE IL RADICCHIO E SHOPPING DI FRUTTA E VERDURA.

CARPENÈ MALVOLTI
Via Antonio Carpenè 1, Conegliano (Tv)
PER VISITARE CANTINE, BARRICAIE, TINAIE ED ETICHETTE D'ANTAN.

TIRAMISUWORLDCUP.COM
PREMIA IL MIGLIORE TIRAMISÙ.



ANATRA
E RADICCHIO



Il chiostro della chiesa San Nicolò. In basso: il centro storico e la pasticceria Trevissù, il cui nome unisce Treviso e i suoi Tiramisù.







TIRAMISÙ
A PORZIONI



Mascarpone

DELIZIA DI ORIGINE LOMBARDA, DA PROVARE IN VERSIONE ARTIGIANALE, CONQUISTA PER DOLCEZZA E CREMOSITÀ

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Morbido come un abbraccio, il mascarpone merita i primi posti nella classifica dei comfort food. Del resto è difficile resistere a questo formaggio soffice della Bassa Lombardia e del Lodigiano che, si racconta, conquistò anche Napoleone durante una visita a Lodi. La nascita del mascarpone è però più antica, benché incerta: la prima citazione si trova nella *Summa Lacticinorum* di Pantaleone da Confienza (*Trattato dei latticini*, Slow Food Ed.), enciclopedia dei formaggi ante litteram della fine '400; mentre il nome deriva probabilmente da "mascherpa", ricotta in dialetto lodigiano. Un tempo il mascarpone, freschissimo e delicato, si produceva solo d'inverno, perché il freddo ne favoriva la conservazione. Oggi, con le moderne tecnologie, si trova tutto l'anno al supermercato ma per coglierne il gusto vero bisogna assaggiare quello artigianale, Prodotto Agroalimentare Tradizionale-PAT della Lombardia. Fatto come una volta da piccoli caseifici e venduto in pacchetti di carta pergamena. "È fondamentale la materia prima di qualità", spiega Angelo Carena di Caseificio Carena, da tre generazioni a Caselle Lurani, nel Lodigiano. "Noi usiamo solo panna di centrifuga da latte fresco italiano della zona, con un alto tenore di grassi. La lavorazione è quella tradizionale a mano (senza aggiunta di latte, che facilita la manipolazione), come ci ha insegnato mio nonno". Rispetto agli altri formaggi, il mascarpone si prepara con una tecnica particolare, senza caglio, facendo coagulare la panna calda con acido

formaggio o latticino

Il mascarpone per legge è considerato un formaggio ma, secondo alcuni esperti, sarebbe da annoverare fra i latticini a causa del particolare processo produttivo, senza utilizzo di caglio e senza fermentazione.

FARAONA AL MASCARPONE

PER 8 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 faraona pulita, spennata ed eviscerata – 100 g di mascarpone – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 1 bicchiere di vino bianco secco (o 1 bicchierino di rum) – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 100 g di burro – brodo o latte (facoltativi) – sale – pepe

1 Pulite il sedano, spellate la carota e sbucciate la cipolla; tagliateli a pezzetti. Disponeteli in un tegame di terracotta o in alternativa in una pirofila con l'olio e il burro.
2 Salate e pepate la faraona, farcitela all'interno con il mascarpone e cucitela per evitare che fuoriesca il ripieno. Disponetela nel tegame sopra le verdure preparate.
3 Irrorate tutto con il vino (oppure il rum) e cuocete la faraona a fuoco lento, girandola di tanto in tanto per evitare che si bruci. Se si asciuga troppo in cottura, aggiungete un po' di brodo o latte caldi.
4 Dopo circa un'ora e mezzo togliete la faraona dal fuoco e passate al setaccio le verdure con il fondo di cottura.
5 Tagliate la faraona a pezzi, rimetteteli nel tegame con il sugo preparato e proseguite la cottura per 10 minuti al massimo. Servite la faraona calda, in piatti caldi, accompagnata con patate lesse.

citrico. "Noi lasciamo riposare il coagulo in frigo su teli di lino, per 18 ore; poi, appeso in fagotti, per altre 18 ore. Così il siero sgronda naturalmente e si forma il mascarpone", conclude.

Non solo tiramisù

Nel mascarpone di qualità conquista la fragranza, il profumo di latte fresco, la consistenza cremosa e densa ma non compatta, il sapore dolce senza note acidule, con lievi sentori di frutta secca. Negli ultimi anni la sua fama si è legata principalmente al tiramisù ma è perfetto per tante altre ricette, dolci e salate. A partire da quelle tradizionali lodigiane come la faraona (vedi ricetta) ma anche il fagiano farciti. La classica crema con uova, zucchero e rum, deliziosa con il panettone e diffusa in tutta Italia, a Lodi la chiamano *pucia dulsa*: si usava servirla fredda, in tazzine da caffè, accompagnata con biscotti secchi ma anche con la mostarda. Una rarità meneghina è il *mastrich* di mascarpone, citato da Marco Guarnaschelli Gotti nel libro *La cucina milanese* (1991, Muzio), una versione fredda della crema, passata in frigo in uno stampo e servita con una salsa al cioccolato. Ma il mascarpone è ideale anche in mousse salate e quiche, per condire la pasta e per mantecare il risotto alla milanese sostituendo una parte di burro e parmigiano. Il massimo del godimento? Mangiarlo al cucchiaio.


Ciotola e piatto Tescoma. Indirizzi a pagina 114

BRU



NCH *di festa*

UNA GIORNATA SLOW RUNNING IN FAMIGLIA CUCINANDO INSIEME MILLE PICCOLE DELIZIE. PER GUSTARE COSE BUONE, MA ANCHE (E SOPRATTUTTO) PER DIVERTIRSI

testo di Cristiana Cassé, servizio di Lhomme / Fenot /Saveurs, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



UOVA STRAPAZZATE ALLE ERBE AROMATICHE

pag. 46

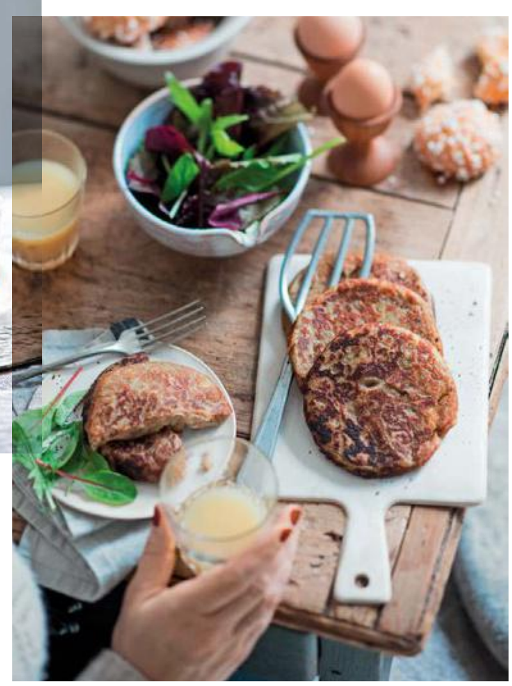


SUCCO DI MELA, CAROTE E ZENZERO

pag. 46

TORTINI DI PATATE E GRANO SARACENO

pag. 46

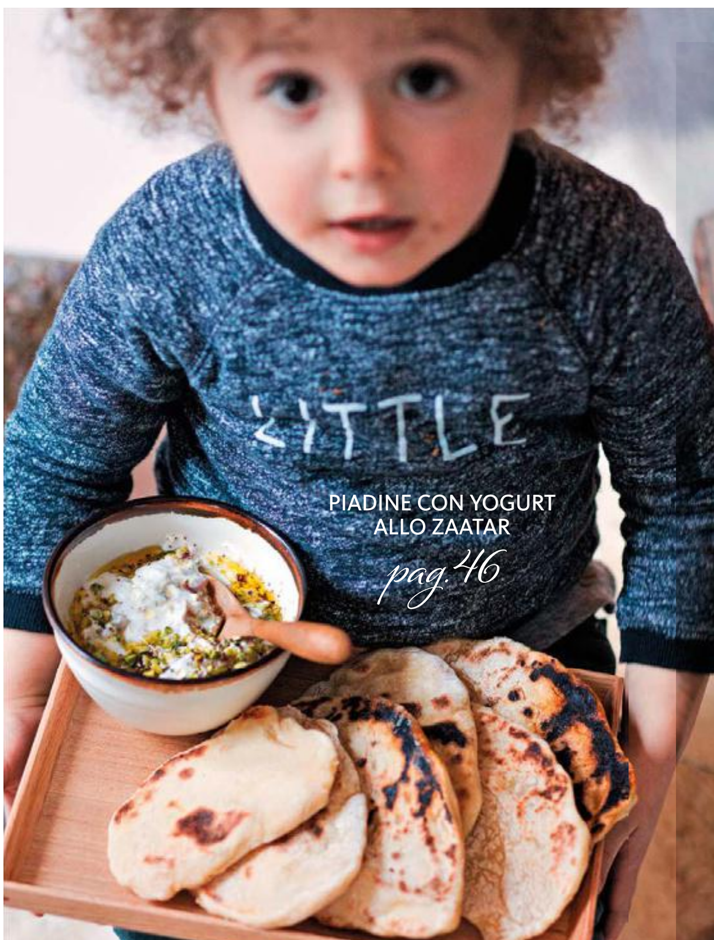


Questo è un gioco bellissimo da fare durante le vacanze di Natale, quando si è in casa rilassati e compiaciuti dell'atmosfera di festa. Ci si alza con calma, ci si raduna in cucina e si dà il via a un'indimenticabile kermesse gastronomica. Il ritmo è più o meno lo stesso di una grigliata: si mangia via via che i piatti sono pronti, ci si dà il cambio ai fuochi (facendo partecipare i bimbi), si stuzzica qua e là, si ride, si scherza.

Un assaggio tira l'altro e poi un altro ancora... Le proposte sono volutamente molte, perché possiate scegliere le vostre preferite, ma nulla vieta di giocarle tutte in un convivio all day long. E naturalmente potete, anzi dovete, servirle nell'ordine che più vi aggrada. Questo è il bello del brunch!

Noi abbiamo iniziato con le uova strapazzate (c'è il trucco per tenerle morbidissime) e gli insoliti tortini di patate e grano saraceno: ci piacciono insieme perché mettendo le uova sui tortini con due foglie di insalatina si ottiene qualcosa di irresistibile. Intanto si sorseggia un succo di mela e carota, con il piccantino dello zenzero, che rinfresca e contrasta la pastosità del boccone. A seguire delle deliziose piadine dove lo strutto è sostituito dallo yogurt: cuociono in padella e vanno servite belle calde. Per amore di continuità, si accompagnano ad altrettanto yogurt, che va messo a sgocciolare il giorno prima e condito al momento con zaatar (una miscela di spezie libanese), pistacchi e limone.

Ora in tavola arriva la dimostrazione che a volte sono i piccoli particolari a fare la differenza: nella torta salata di ricotta e funghi sono stati aggiunti cerfoglio, noci e germogli di barbabietola... e il gusto prende il volo (la si può preparare il giorno prima, è buona anche a temperatura ambiente). *segue* >



PIADINE CON YOGURT ALLO ZAATAR

pag. 46



QUICHE ALLA RICOTTA E CHAMPIGNON

pag. 46

BERE GIUSTO

Tè, caffè, succo d'arancia, bevande meravigliose per accompagnare sia il salato sia il dolce di un brunch che spazia verso avvolgenti tenerezze e sensazioni croccanti; dopo i primi incontri tra i sapori e i sorsi delle bevande alternative, non è inusuale desiderare il vino, un elegante Asti Spumante in versione secca che conserva un'intonazione morbida e accompagna le uova, la vellutata, la quiche e gli scones nel loro sovrapporsi; sulle girelle e le brioche, qualifichiamo l'evocazione agrumata accostando un Moscato di Pantelleria, in una versione dolce ma non troppo alcolica.





GIRELLE CON DATTERI E CANNELLA

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta sfoglia – 200 g di datteri denocciolati – 100 g di miele – 100 g di nocciole – 1 cucchiaino di cannella – zucchero a velo

1 Frullate i datteri con il miele, la cannella e le nocciole. Aggiungete gradualmente 1/2 bicchiere di acqua calda per ottenere una crema spalmabile.
2 Srotolate la pasta sfoglia e spalmatevi sopra il composto. Arrotolatela, avvolgetela nella pellicola e mettete il rotolo in frigo per almeno 30 minuti (o 10 minuti in freezer).
3 Tagliate il rotolo in 12 fette di 1 cm di spessore e disponetele su una teglia rivestita con carta forno. Cospargete con un po' di zucchero a velo e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti; lasciate intiepidire.



MINI VELLUTATE ALLA CAROTA
pag. 48



Le girelle sono realizzate con sfoglia pronta (quella per le torte salate) ricoperta con un'insolita crema ottenuta frullando datteri, miele e nocciole: si arrotola tutto, si taglia a fette e si inforna. Sfiziosissime e pronte in un attimo, queste delizie sono in perfetto equilibrio gustativo con lo spunto dolce delle vellutate di carota con panna montata. E qui vale la pena di spendere due parole. Ci sono tanti aromi nella ricetta e cambiarli a piacere non è peccato, anzi: il coriandolo che profuma le carote può diventare prezzemolo o maggiorana e al posto del cumino nascosto nella panna sta bene la noce moscata o persino la cannella (un'idea da tenere presente per torte e guarnizioni). Il gioco dolce-salato consente di osare liberamente. Ma eccoci agli scones, i ruvidi protagonisti delle colazioni british style, che qui hanno un'anima morbida e una golosa farcitura all'italiana con burro e grana padano in scaglie. I bambini preferiscono metterci la loro confettura preferita? Ben venga, sarà in piacevolissimo il contrasto con la sapidità dell'impasto.

Dulcis in fundo

Sì, anche se nel brunch le regole di servizio sono soppiantate, il momento conclusivo è sempre dedicato al dessert. Il pain perdu, cavallo di battaglia delle nonne d'altri tempi, è più godurioso che mai: la miscela di uova in cui lo si intinge prima di friggerlo prevede anche panna e zucchero al cocco (dà un tocco meraviglioso), mentre la farcia (solitamente mele caramellate) è a base di agrumi alla vaniglia, che offrono uno spunto più fresco rispetto alla ricetta tradizionale. Per finire, un meraviglioso pan brioche, in guisa di torta, da spalmare con una ganache au chocolat. Si può tenerlo per merenda allungando il convivo a piacimento, che tanto la giornata è lunga... e fuori fa freddo.











SUCCO DI MELA, CAROTE E ZENZERO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA
60 CAL/PORZIONE

3 mele Pink Lady – 6 carote – 2 coste di sedano – 2 cm di zenzero fresco

1 Lavate accuratamente mele, carote e sedano. Tagliate le mele in 4 spicchi e privatele del torsolo. Spuntate le carote e tagliatele a metà. Riducete il sedano in grossi pezzi.Sbucciate lo zenzero.
2 Passate tutti gli ingredienti preparati alla centrifuga, mescolate bene il succo, versatelo nei bicchieri e servite. Se vi piace, unite qualche cubetto di ghiaccio.

UOVA STRAPAZZATE ALLE ERBE AROMATICHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

12 uova – 1 dl di panna fresca – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di cerfoglio – 20 g di burro – sale fino e in fiocchi – pepe

1 Pulite lavate e tritate le erbe. Sgusciate le uova in una ciotola e aggiungete la panna, il grana e le erbe. Salate poco, pepate e mescolate il composto in modo da rompere le uova: non sbattetele.
2 Fate fondere il burro in una padella antiaderente a fuoco medio-basso e, quando sarà spumeggiante, versatevi il composto di uova. Lasciatelo rapprendere per qualche secondo, quindi iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno. Cuocete, sempre mescolando, finché le uova saranno cotte ma ancora morbide. Servite e completate con poco sale in fiocchi.

TORTINI DI PATATE E GRANO SARACENO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

900 g di patate – 90 g di farina – 100 g di farina di grano saraceno – 225 g di burro a temperatura ambiente – misticanza per accompagnare – sale – pepe

1 Pelate le patate, lavatele e poi cuocetele in acqua bollente salata per 30 minuti. Riducetele in purea con una forchetta, quindi incorporate gradualmente le farine e 200 g di burro a pezzetti; salate e pepate.
2 Suddividete l'impasto in dischetti di 10 cm di diametro e cuoceteli in padella con il burro rimasto 3 minuti circa per lato o finché saranno ben dorati. Servite accompagnando con la misticanza.

PIADINE CON YOGURT ALLO ZAATAR

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

per il pane 525 g di farina – 525 g di yogurt – 1 bustina di lievito in polvere per pane e pizza – sale
per lo yogurt 200 g di yogurt greco – 250 g di yogurt bianco naturale – 50 g di pistacchi non salati – il succo di 1/2 limone – 1 cucchiaino di zaatar (miscela di spezie mediorientali, nei negozi etnici) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate lo yogurt. Foderate un colino con una garza. Mescolate i due tipi di yogurt e versateli nel colino. Disponete quest'ultimo in una ciotola, coprite e mettete in frigo per 12 ore.
2 Preparate il pane. Miscelate la farina con il lievito e il sale. Aggiungete lo yogurt e lavorate la pasta finché sarà liscia e omogenea; lasciatela riposare per 30 minuti. Tagliatela in 12 parti e schiacciatele a formare delle focaccine piatte. Cuocetele da ambo i lati in una padella antiaderente senza grassi finché saranno dorate.
3 Condite lo yogurt con lo zaatar, il succo di limone, i pistacchi tritati, olio sale e pepe; servitelo con le focaccine.

QUICHE ALLA RICOTTA E CHAMPIGNON

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

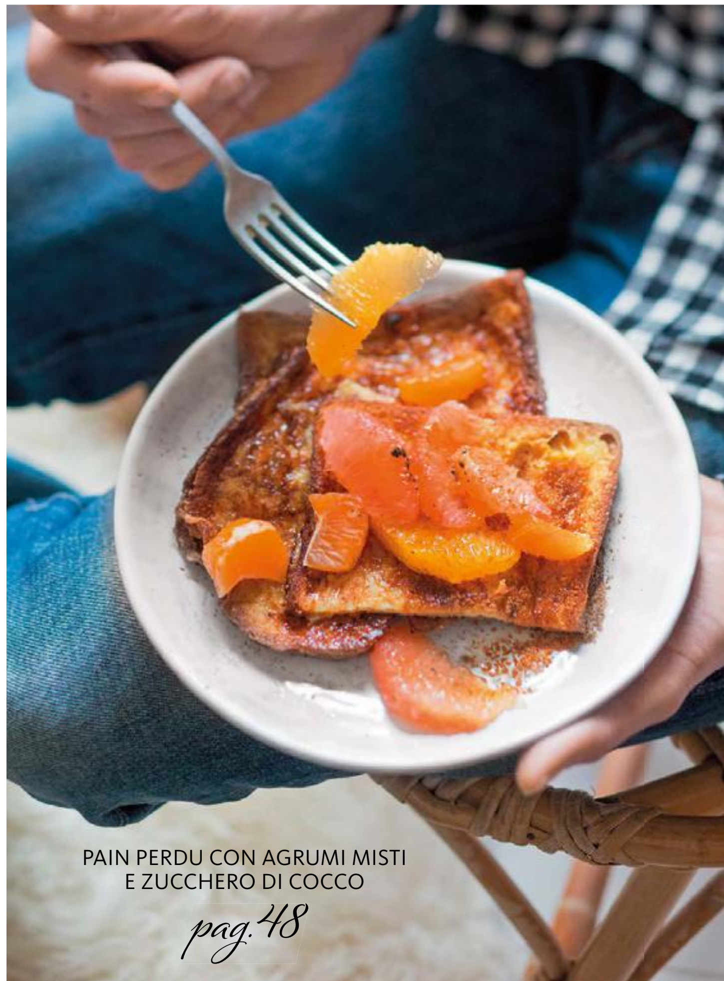
per la pasta 200 g di farina + quella per il piano – 50 g di farina di cocco – 125 di olio di semi di arachide – 1 tuorlo – sale
per il ripieno 250 g di ricotta –300 g di champignon – 4 uova –50 g di panna fresca – 2 dl di latte – 50 g di gherigli di noce – 1 mazzetto di cerfoglio – 1 manciata di germogli di barbabietola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Mescolate la farina con la polvere di cocco e una presa di sale. Aggiungete l'olio di cocco, 50 ml di acqua e il tuorlo e lavorate la pasta finché sarà liscia e omogenea. Avvolgetela con pellicola e mettetela in frigo per mezz'ora.
2 Preparate il ripieno. Pulite gli champignon, affettateli e salateli brevemente con olio, sale e pepe. Sbattete le uova con la panna e il latte, poi aggiungete la ricotta senza mescolare troppo. Unite i funghi intiepiditi, il cerfoglio sminuzzato, i germogli di barbabietola e le noci tritate grossolanamente; salate e pepate.
3 Stendete la pasta su un piano infarinato, disponetela in una teglia foderata con carta da forno e bucherellate il fondo. Unite il ripieno e cuocete in forno caldo a 200° 45 minuti. Servite tiepido o freddo.



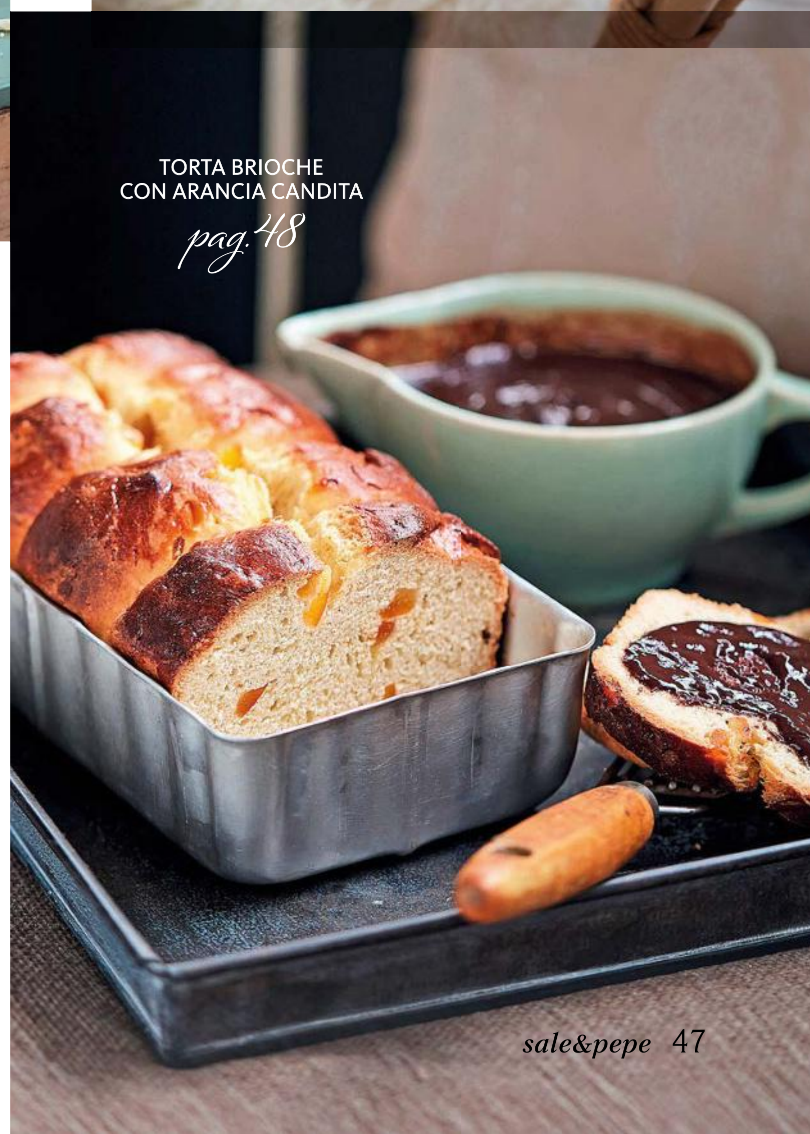
SCONES CON BURRO
E GRANA PADANO

pag. 48



PAIN PERDU CON AGRUMI MISTI
E ZUCCHERO DI COCCO

pag. 48



TORTA BRIOCHE
CON ARANCIA CANDITA

pag. 48











MINI VELLUTATE ALLA CAROTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

200 g di panna fresca – 12 carote – 1 cipolla – 2 cm di zenzero – 1 mazzetto di coriandolo – cumino in polvere – 700 ml di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Raschiate le carote, lavatele e affettatetele. Sbucciate la cipolla e lo zenzero e affettate anch'essi. Rosolate il tutto con un filo d'olio per qualche minuto, poi unite il brodo. Pepate, salate se necessario e cuocete coperto per 15 minuti circa. Quando le carote saranno tenere, aggiungete poco coriandolo tritato e frullate la zuppa.
2 Mescolate la panna con un pizzico di cumino, sale e pepe e montatela con le fruste elettriche finché sarà ben soda.
3 Distribuite la vellutata in 6 terrine, adagiatevi sopra una cucchiaiata di panna e unite qualche foglia di coriandolo.

SCONES CON BURRO E GRANA PADANO

ELABORATA
PER 6 PERSONE (12 SCONES)
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

225 g di farina + quella per il piano – 80 g di grana padano Dop grattugiato e 50 g in scaglie – 130 g di burro – 1 uovo – latte – 1 bustina di lievito in polvere per pane e pizza – sale

1 Mescolate la farina con il lievito, un pizzico di sale e 50 g di grana grattugiato. Aggiungete 30 g di burro e schiacciate il tutto con una forchetta. In una ciotola, mescolate l'uovo con 100 ml di latte e poi unite la miscela alla farina. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto sodo e liscio.
2 Infarinate un piano di lavoro e stendetevi la pasta con il palmo della mano fino a uno spessore di 2 cm. Ricavatene 12 dischi di 5 cm di diametro con un coppapasta e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno.
3 Spennellateli con poco latte, cospargeteli con il grana grattugiato rimasto e cuoceteli in forno caldo a 180° per 10 minuti. Tagliateli a metà, farciteli con il burro rimasto e il grana a scaglie e serviteli tiepidi.

PAIN PERDU CON AGRUMI MISTI E ZUCCHERO DI COCCO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

12 fette di pancarré – 300 ml di latte – 100 ml di panna fresca – 4 uova – 170 g di zucchero di cocco – 1 pompelmo rosa – 2 arance – 4 clementine – 1 bacca di vaniglia – 35 g di burro

1 Tagliate la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiate i semini con la punta di un coltello e mescolatene la metà con le uova, 140 g di zucchero, il latte e la panna.
2 Sbucciate gli agrumi al vivo, eliminando buccia e pellicina, separate gli spicchi e private anch'essi della pellicina, quindi riuniteli in una ciotola e mescolateli bene con i semini di vaniglia rimasti.
3 Fate sciogliere il burro in padella. Bagnate le fette di pancarré nella miscela preparata e friggetele nel burro da ambo i lati finché saranno ben dorate. Disponetevi sopra gli agrumi, spolverizzate con lo zucchero rimasto e servite.

TORTA BRIOCHE CON ARANCIA CANDITA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

300 g di farina – 100 g di burro + quello per la teglia – 3 uova – 3 cucchiai di zucchero – 1 bustina di lievito di birra liofilizzato – 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio – 2 cucchiai di latte – 100 g di scorze d'arancia candite – 150 ml di panna liquida – 200 g di cioccolato fondente – 1 cucchiaino raso di sale

1 Lasciate tutti gli ingredienti a temperatura ambiente per almeno 1 ora. In una terrina, mescolate la farina con il lievito, aggiungete l'acqua di fiori d'arancio e il latte tiepido e iniziate a impastare. Poi unite lo zucchero, 2 uova e il sale e impastate per 1 minuto. Quindi aggiungete il burro morbido a pezzi e impastate per un altro minuto. Infine incorporate le scorze d'arancia tagliate a dadini e fate lievitare la pasta per 1 ora in un luogo tiepido coperta con un canovaccio.
2 Sgonfiate l'impasto lavorandolo per 1 minuto, poi dividetelo in 8 parti e date a ognuna la forma di una pallina. Imburrate una teglia rettangolare da pane e allineatevi le palline di pasta. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 1 ora in luogo caldo. Spennellate la superficie della torta con l'uovo rimasto sbattuto e cuocete in forno caldo a 180° per 35 minuti; lasciate raffreddare su una gratella.
3 Intanto, preparate una ganache facendo sciogliere il cioccolato con la panna nel microonde: circa 2 minuti a potenza medio-alta. Poi mescolate il composto lentamente finché sarà liscio e lucido. Sformate la torta brioche, affettatela e servitela con la ganache.



Oggi in cucina
non ti senti
sicura?
WHITE, RED & GREEN
www.bauer.it
Con i brodi e gli insaporitori Bauer
prepari i tuoi piatti senza glutammato aggiunto,
senza aromi, senza glutine né additivi.
E con tanto gusto.
dal 1929
Bauer
TRENTINO
Sicuramente buono.
CARNE
Dadi per insaporire i tuoi piatti
NUOVA RICETTA con olio extravergine di oliva
NO Grassi idrogenati
NO Glutammato*
NO Glutine
NO Lattosio
VEGETALBRODO
Brodo granulare per insaporire i tuoi piatti

UN TOCCO DI ROSSO

FRUTTA E VERDURE DAI SIMBOLISMI ARCANI COLORANO E RENDONO AUGURALI I PIATTI DI INIZIO ANNO

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli



TERRINA DI BARBABIETOLA ALLO ZENZERO E SCORZONERA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

600 g di barbabietole – 200 g di scorzonera – 3 dl di panna – 4 cm di zenzero – 25 g di gelatina in fogli – 3 rametti di timo – 1 arancia – olio extravergine d'oliva –noce moscata – sale – pepe

1 Mettete a mollo la gelatina in acqua fredda. Mondate 500 g di barbabietole, tagliatele a fettine, disponetele in una casseruola, unite acqua fino a coprirle a filo e cuocetele per circa 20 minuti dall'inizio del bollore, fino a quando diventano morbide. Scolatele, frullatele e tenetele da parte.
2 Sbucciate la scorzonera, lavatela, tagliatela a fettine e cuocetela in acqua salata in ebollizione per 10 minuti. Scolatela, frullate e tenetela da parte. Scaldate la panna fino al limite dell'ebollizione con lo zenzero sbucciato e grattugiato; spegnete, unite la gelatina strizzata, filtrate attraverso un colino spremendo la polpa di zenzero e tenete da parte.
3 Versate 2/3 della panna aromatizzata allo zenzero sulla purea di barbabietola e la parte rimasta sulla crema di scorzonera. Mescolate separatamente entrambi i composti, regolate di sale e pepe e unite alla scorzonera un pizzico di noce moscata grattugiata. Trasferite metà della crema di barbabietola in uno stampo da plumcake di 22x9 cm e fate rapprendere il composto in freezer per circa 15 minuti. Togliete lo stampo dal freezer, versate al centro la purea di scorzonera, trasferite nuovamente nel congelatore per 20 minuti e terminate con la purea di barbabietola rimasta.
4 Trasferite lo stampo in frigorifero e fate riposare per 6 ore. Nel frattempo, mondate e tagliate a lamelle 1/3 delle barbabietole crude rimaste; conditele con 3 cucchiai d'olio, le foglioline di timo e cuocete in forno a 200° 15 minuti. Sbucciate le barbabietole rimaste, tagliatele a dadini e conditeli con 2 cucchiai d'olio, sale e pepe emulsionati con il succo dell'arancia. Decorate la terrina con le fettine al forno e servitela con i dadini di barbabietola.



Si ringrazia Res Naturae per le verdure usate nelle ricette. Indirizzi a pagina 114

RISOTTO AL CAVOLO ROSSO CON MELA E MELAGRANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

240 g di riso Carnaroli – 300 g di cavolo rosso – 1 mela Golden – 1 piccola cipolla bionda – 1,2 l di brodo vegetale – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 50 g di panna acida – 40 g di chicchi di melagrana – 1/2 bicchierino di Calvados – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – 2 bacche di ginepro – sale – pepe

1 Mondate il cavolo rosso, privatelo del torsolo centrale, lavatelo, tritatelo finemente nel mixer e tenetelo. Sbucciate e tritate finemente la cipolla; sbucciate la mela, privatela del torsolo e tagliatela a dadini di circa 1 cm.

2 Sciogliete 20 g di burro in una casseruola, unite le bacche di ginepro, la mela, sfumate con il Calvados, salate, pepate, coprite e cuocete su fiamma bassa per 5-6 minuti. Quando la mela diventa morbida, scolatela dal fondo di cottura con il ginepro. Aggiungete al fondo di cottura nella casseruola un cucchiaio d'olio e la cipolla tritata e fatela stufare per 2-3 minuti. Unite il riso, tostatelo per 1 minuto, unite il cavolo rosso (tranne 1 cucchiaio) e portatelo a cottura aggiungendo man mano il brodo bollente.
3 Frullate la mela con un mixer e mescolatela in una ciotolina con la panna acida. Quando il riso è al dente spegnete il fuoco, mantecatelo con il grana e il burro rimasto, lasciatelo riposare coperto per 2 minuti e servitelo mettendo al centro di ogni piatto una quenelle di salsa di mela, i chicchi di melagrana e il cavolo crudo tritato tenuto da parte.





NUTRIENTE E CORIACEO, IL CAVOLO ROSSO È SIMBOLO DELLA VITA CHE NON CEDE AL FREDDO DELL'INVERNO


LA MELAGRANA
RAPPRESENTA
LE PERFEZIONI
DIVINE. È SEGNO,
TRA L'ALTRO,
DI UNITÀ, AMORE
E ABBONDANZA



CARRÉ DI VITELLO ARROSTO ALLA MELAGRANA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

2,5-kg di carré di vitello – 4 dl di succo di melagrana non zuccherato – 1 grossa melagrana – 2 cm di cannella in stecca – 1 limone non trattato – 3 cucchiai di miele di acacia – 3 cucchiai di aceto di vino rosso – 2 rametti di rosmarino – 30 g di burro – 2 bacche di cardamomo – sale – pepe nero

1 Riunite in una casseruola il succo di melagrana una presa di sale, il succo e la scorza grattugiata del limone, il miele, la cannella, l'aceto, le bacche di cardamomo schiacciate e portate a ebollizione.

2 Private il carré di vitello del grasso in eccesso, conditelo con una presa di sale, una macinata di pepe e massaggiatelo in modo che si insaporisca in modo uniforme. Trasferitelo in una teglia, unite il burro, la metà del rosmarino, il composto portato a ebollizione, coprite con alluminio e cuocete in forno a 160°per 80 minuti. Sgranate la melagrana.

3 Eliminate l'alluminio e levate la carne dal fondo di cottura. Trasferite quest'ultimo in una casseruola e cuocetelo su fiamma vivace fino a quando assume una consistenza sciropposa. Versatelo di nuovo nella casseruola, unite la carne, metà dei chicchi di melagrana e cuocete in forno a 180° per 1 ora. Completate con i chicchi e il rosmarino rimasti.



STRUDEL DI CIPOLLE ROSSE, ASIAGO E PROSCIUTTO DI PRAGA

MEDIA
PER 6 PERSONE
30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 – 1 kg di cipolle rosse – 10 g di zucchero di canna – 100 g di ribes – 1 cucchiaio di aceto di vino rosso – 1 foglia di alloro – 100 g di prosciutto di Praga – 100 g di Asiago – 1 tuorlo – 1 – piccolo cespo di radicchio Castelfranco – 50 g di pangrattato – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Impastate la farina con un pizzico di sale,1 cucchiaio d'olio e 1,25 dl di acqua tiepida; formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per 2 ore.
2 Sbucciate le cipolle, tagliatele rondelle di 1/2 cm di spessore e cuocetele per 20 minuti in una padella coperta e su fiamma bassa con 30 g di burro, lo zucchero di canna, la foglia di alloro, e l'aceto rosso. Levate il coperchio, unite 80 g di ribes sgranato, cuocete su fiamma vivace per circa 5-6 minuti, tenete da parte 2 cucchiai di cipolle per decorare e fate raffreddare.
3 Fate tostare in padella il pangrattato con il burro rimasto e lasciatelo raffreddare. Stendete la pasta da strudel in una sfoglia rettangolare sottilissima; cospargetela con il pangrattato tostato lasciando libero un margine di 3 dita, distribuitevi sopra la metà delle cipolle, il prosciutto, il formaggio tagliato a fettine e completate con le cipolle rimaste. Ripiegate verso l'interno un lato lungo della pasta e arrotolatela sul ripieno.
4 Trasferite lo strudel in una teglia rivestita con carta da forno, spennellatelo con il tuorlo diluito con poche gocce d'acqua, trasferitelo in forno e fatelo cuocere a 200° per 45 minuti. Sfornatelo, affettatelo e servitelo con le cipolle tenute da parte, i cicchi di ribes rimasti e il radicchio di Castelfranco spezzettato e condito con olio, sale e pepe.



USATA UN TEMPO COME DIFESA DAI MALEFICI, LA CIPOLLA, SPECIE QUELLA ROSSA, HA GRANDI VIRTÙ ANTISETTICHE E ANTIOSSIDANTI



IL PREGIATO RADICCHIO ROSSO È UN DONO AUGURALE IN USO NELLE CAMPAGNE DEL VENETO

TORTINO DI RADICCHIO CON FONDUTA DI TALEGGIO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
500 CAL/PORZIONE

800 g di radicchio di Treviso precoce – 100 g di radicchio di Treviso tardivo – 500 g di ricotta di pecora – 1 scalogno – 4 tuorli – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – burro – 250 g di taleggio – 2 dl di latte – 2 cucchiai di aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate il radicchio precoce, tenete da parte una decina delle foglie più grandi, tagliate le altre a tocchetti, lavatele e asciugatele. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, quindi fatelo stufare a fuoco basso in una padella con 20 g di burro e 1 cucchiaio d'olio; unite le foglie di radicchio precoce a tocchetti, una presa di sale, 1 cucchiaio di aceto rosso e fate cuocere su fiamma vivace fino a quando tutta l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Fate intiepidire
2 In una terrina, mescolate la ricotta con i tuorli, il parmigiano grattugiato, una presa di sale e una generosa macinata di pepe; unite il radicchio intiepidito e mescolate. Sciogliete 30 g di burro in una padella, unite le foglie di radicchio rimaste, salatele e bagnatele con l'aceto rimasto. Scolatele e stendetele su un foglio di carta da forno
3 Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 18 centimetri, rivestitelo con carta da forno, imburrate anche questa e rivestite fondo e bordi con le foglie di radicchio tenute da parte facendole sbordare dallo stampo. Aggiungete il composto di ricotta e radicchio appena preparato, livellatelo e ripiegatevi sopra le foglie che escono dai bordi. Cuocete il tortino in forno a 180° per 50 minuti. Intanto, private il taleggio della crosta, tagliatelo a fettine, trasferitelo in un pentolino e fatelo sciogliere su fiamma bassa aggiungendo il latte e una macinata di pepe. Sfornate il tortino, lasciatelo intiepidire e sformatelo. Servitelo con il radicchio tardivo e la fonduta di taleggio.







Filippo Venturi per Azienda Fèlsina (2)

Anno nuovo, olio nuovo

TERMINATE RACCOLTA E LAVORAZIONE DELLE OLIVE GLI OLI HANNO PERSO EVENTUALI "SPIGOLOSITÀ". ECCO IL MOMENTO MIGLIORE PER FARE DISPENSA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

Dopo mesi di lavoro frenetico, tra gli olivi e in frantoio, per raccogliere olive sane e mature al punto giusto e per lavorarle nel più breve tempo e nel miglior modo possibile, l'inizio del nuovo anno segna il momento adatto per fare il punto sulla campagna olivicola e anche per assaggiare e scegliere quale extravergine acquistare per rendere più sani e buoni i nostri piatti da qui ai prossimi mesi. Ricordando che, soprattutto se i consumi non sono molto elevati, è meglio comprare l'olio poco alla volta invece di fare scorte eccessive che potrebbero non conservarsi nel modo ottimale.

La produzione italiana del 2020 ha registrato un calo del 30% circa rispetto allo scorso anno per un totale approssimativo di 255 mila tonnellate (le stime Ismea saranno confermate a campagna completamente chiusa). A fronte di questo dato – dovuto a un'alternanza fisiologica della produzione di olive, per cui si parla di anni di "carica" e di "scarica" – l'Italia vanta ottimi livelli qualitativi grazie alla buona fioritura delle piante, da cui deriva la formazione dei frutti, all'assenza di condizioni meteorologiche avverse (come siccità estrema, piogge eccessive, grandine) e ai limitati attacchi della mosca olearia, parassita che in passato ha arrecato gravi danni all'olivicoltura italiana.

La riduzione quantitativa riguarda soprattutto le regioni del sud: in particolare Puglia, Calabria e Sicilia fanno registrare contrazioni rispettivamente del 43%, 38% e 15%, restando comunque le regioni più produttive del Paese. Da Roma in su, invece, le quantità sono in crescita rispetto allo scorso anno e soprattutto Lazio,

UMBRI. ULIVI E UOMINI UNICI

Visto che non si è potuto andare in giro per frantoi durante la molitura delle olive, la Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria ha realizzato una web story condotta dall'attore Riccardo Festa. In occasione della XXIII edizione di Frantoi Aperti, Festa ha visitato produttori e borghi della regione raccogliendo testimonianze e racconti per dar vita a uno storytelling della produzione olearia. Oltre che sui canali social, il palinsesto completo è sul sito www.frantoiaperti.net

L'OLIVETO FAMILIARE

Se siete tra i fortunati che possiedono del terreno e qualche pianta di olivo e volete avere la soddisfazione di portare in tavola il vostro olio, c'è un nuovo libro che fa al caso vostro. Il manuale *L'oliveto familiare (*19 euro, Edagricole di New Business Media), firmato dal ricercatore del CREA Enrico Maria Lodolini e dall'agronoma Francesca Massetani, offre informazioni e consigli sulla biologia dell'olivo e su come gestire in modo semplice e razionale un oliveto a uso familiare per ottenere produzioni sane e di qualità.

Umbria e Toscana fanno registrare numeri interessanti. Molti produttori a lavorazione appena ultimata propongono l'olio "novello": in realtà questo termine mutuato dal mondo del vino non è appropriato. Meglio parlare di olio "nuovo", a indicare quello appena ottenuto dalla campagna in corso (fermo restando che quello dell'annata precedente, se ben conservato, ha ancora dei suoi pregi). È difficile resistere al fascino (e al gusto!) dell'olio appena spremuto, ancora denso e profumato, che è perfetto per il consumo immediato. Per un acquisto che mira alla dispensa, però, è consigliabile che l'olio sia stato filtrato per eliminare, così, le impurità in sospensione. Un olio extravergine trattato con procedimenti meccanici assolutamente non nocivi è più "pulito" nell'aspetto e nel sapore, mantenendo le sue caratteristiche sensoriali e nutrizionali più a lungo.

TARTINE ALL'OLIO CON RICOTTA E NOCCIOLE

FACILE PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 1 tuorlo – 1 piccolo cespo di radicchio tardivo – 150 g di ricotta piemontese – 20 g di nocciole tostate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Riunite nel mixer la farina con una presa di sale, il tuorlo, una macinata di pepe e 50 ml di olio extravergine e iniziate a frullare. Versate a filo 0,5 dl di acqua e continuate a frullare fino a che la pasta rimane attaccata alle lame.
2 Formate un panetto appiattito, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia spessa 3 mm e ricavate dei biscotti con un coppapasta.
3 Bucherellateli con una forchetta e cuoceteli in forno caldo a 180° per 20 minuti. Frullate la ricotta con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, distribuitela sulle tartine raffreddate e completate con le puntine delle foglie di radicchio e le nocciole tagliate a lamelle.



Scelti per la nostra ricetta

Pendolino Denocciolato Felsina Castelnuovo Berardenga (SI)
Dall'azienda chiantigiana un eccellente monocultivar dalle note di fiori, erba tagliata e mandorla fresca con sentori di carciofo e un equilibrato piccante in evidenza (bottiglia 500 ml, 27 euro).
Lavra Az. Francesco Caliandro San Michele Salentino (BR)
Francesco e Pietro Caliandro coltivano piante secolari di Ogliarola e Cellina di Nardò. Quest'ultima dà un monovarietale dai sentori di erba falciata, erbe amare. Il piccante speziato ravviva ogni piatto (bottiglia 500 ml, 13 euro).
Tenuta Ferruccio Garda Dop Trentino Brioleum Arco (TN)
Dalla varietà Casaliva coltivata sul versante trentino del lago di Garda si ottiene l'elegante olio monocultivar dal fruttato delicato ma fresco e nitido, con belle note di erba tagliata e mandorla (bottiglia 500 ml, 22 euro).



Piatto e ciotola Stefano Toniolo, bottiglia Alessi. Indirizzi a pagina 114

FELICE SCOCCIMARRO



La rinascita del pane

DAVIDE LONGONI È IL CAPOFILA DEI PANIFICATORI CONTEMPORANEI CHE METTONO AL PRIMO POSTO I CEREALI ANZICHÉ LA FARINA. CREANDO PANI “AGRICOLI” RISPETTOSI DELLA TERRA, PREPARATI CON GRANI STORICI LOCALI E LIEVITO MADRE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Panificio Longoni



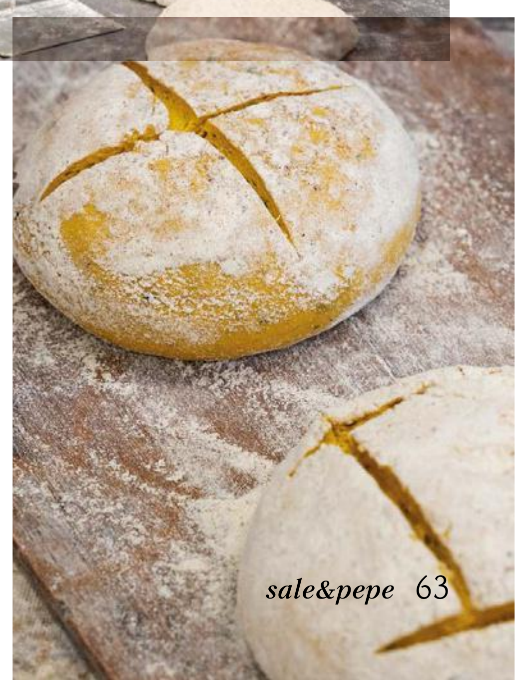






Davide Longoni nel suo laboratorio milanese





Ripartire dal pane. Perché cambiando la nostra idea di questo miscuglio atavico di farina, lievito e acqua, si può cambiare visione del mondo. Ne è convinto Davide Longoni, nato in Brianza e milanese da anni, capofila di quella nuova generazione di panificatori che sta rivoluzionando l'arte bianca. "Il pane è innanzitutto un prodotto agricolo, che nasce dalla trasformazione del cereale: la materia prima è il grano, non la farina", spiega Davide. "Per fare un buon pane, dunque, non basta la tecnica, prima di tutto è necessario recuperare il rapporto con la terra. Un panificatore moderno deve fare scelte consapevoli, conoscere e controllare tutta la filiera, a partire dai metodi di coltivazione". Longoni a Chiaravalle, alle porte di Milano, coltiva in proprio segale e farro, con cui realizza il 30% delle farine dei suoi prodotti. Un progetto di rigenerazione urbana di terreni abbandonati, oggi lavorati con metodo biologico e rotazione delle colture, una pratica antica che non impoverisce i suoli, li mantiene fertili e li protegge da parassiti e infestanti. Le altre farine arrivano da aziende agricole che seguono la stessa filosofia: da grani storici e autoctoni (Longoni non ama la definizione "grani antichi", ormai abusata), come Perciasacchi, Tumminia, Senatore Cappelli, Solina, Verna; macinate a pietra, poco raffinate.

Questa nuova sensibilità si riflette naturalmente sulla lavorazione del pane, dove entra in gioco l'altro protagonista oltre alla farina, il lievito: per Longoni significa lievito madre, quello spontaneo e naturale di un semplice impasto di farina e acqua, dove la ricchezza di lieviti e batteri lattici che si sviluppano durante la fermentazione regala al pane profumi e sapori molto variegati. Richiede però lievitazioni lunghe (6-8 ore almeno), lavorazioni lente e grande manualità, perché la madre va conservata e rinfrescata per mantenerla viva, è sensibile alle temperature e meno forte e stabile rispetto al lievito di birra. Ma il risultato finale è un altro pane. Profumato, gustoso (si avverte nettamente il sapore del grano), digeribile e durevole, fino a 5-6 giorni (l'acidità protegge dalle muffe e alcuni enzimi rallentano il raffermamento). E in prevalenza di grande formato, pagnotte e filoni di 500 g, fatte per essere conservate e condivise; tecnicamente, inoltre, le grosse pezzature trattengono meglio l'umidità asciugandosi meno. "È un ritorno alle origini ma non è il pane di una volta, è il pane del futuro" sottolinea Davide, che da sempre è aperto alla condivisione e all'insegnamento: nei suoi laboratori si sono formati tanti giovani, alcuni dei quali hanno seguito la sua strada aprendo nuovi laboratori, da Forno Brisa di Pasquale Polito a Bologna al Panificio Moderno di Matteo Piffer a Trento, a LePolveri di Aurora Zancanaro a Milano. Tutti seguaci di una nuova visione del pane: con Davide e molti altri hanno dato vita nel 2018 al movimento dei Panificatori Agricoli Urbani (PAU), che da poco ha pubblicato il suo manifesto.

Oggi nel grande laboratorio di Longoni a Milano, negli ex capannoni industriali di Via Tertulliano trasformati in spazi culturali e atelier, lavorano in 10, tutti tra i 22 e i 35 anni: addetti al pane, alla focacceria e alla pasticceria (coordinata dal pasticciere Mauro Iannantuoni, ex braccio destro di Ernst Knam). Il laboratorio ha una produzione di 400-800 kg al giorno tra pani di campagna, di segale, ai cereali antichi, il borbonico (con le farine autoprodotte della filiera abruzzese) e altri speciali, come quello alle castagne del servizio e la challah, specialità ebraica del sabato. Oltre alle focacce, le lingue di pizza e i dolci: brioche, croissant, crostate, la babka nei week end. Infine, una sorpresa. Nell'ufficio del laboratorio, sono impilate le copie di *L'Integrale, Rivista di pane e cultura*, una novità di cui Longoni è editore. Ma non è un house organ. Vuole fornire gli strumenti, ai panificatori, ma anche agli appassionati, per capire la realtà attraverso il pane.

IL PANE DI GROSSA PEZZATURA SI CONSERVA A LUNGO

L'AUTOLISI

NEI PANI DI QUESTO SERVIZIO È STATO UTILIZZATO UN PREIMPASTO GREZZO DI ACQUA E FARINA DETTO AUTOLISI: LAVORATO CON LE MANI FINO A CHE È ELASTICO, VIENE LASCIATO RIPOSARE PER UN'ORA A 24-26°. SERVE A RIDURRE I TEMPI DI IMPASTO E AD AUMENTARE LA CAPACITÀ DEL COMPOSTO DI ASSORBIRE ACQUA. DOPO IL RIPOSO, SI AGGIUNGE IL LIEVITO MADRE E SI PROSEGUE CON LA LAVORAZIONE.








PANE ALLA ZUCCA

MEDIA
PER 2 PAGNOTTE DI 500 G L'UNA
PREPARAZIONE 1 ORA + 6 ORE DI LIEVITAZIONE
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI

500 g di farina tipo 2 – 150 g di lievito madre liquido (oppure 5 g di lievito di birra) – 10 g di sale
per la zucca 300 g di zucca (se possibile Cappello del prete) – 1 rametto di timo e 1 di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate l'autolisi (vedi pagina precedente). Formate un impasto grezzo con 325 ml d'acqua la farina. Fate riposare per 1 ora.
2 Disponete la zucca con la buccia in un cartoccio, conditela con un filo d'olio, gli aromi, sale e pepe e infornatela a 160° per 1 ora: deve risultare molto morbida.
3 Dopo il riposo riprendete l'autolisi, unite il lievito e iniziate a impastare. Quando il lievito sarà ben amalgamato, inserite il sale continuando a lavorare il composto, poi aggiungete la zucca tiepida, schiacciata con una forchetta, e proseguite finché sarà ben incorporata.
4 Formate un panetto e mettetelo a lievitare in forno spento con la luce accesa per 3 ore, fino al raddoppio del volume.
5 Riprendete l'impasto, dividetelo in 2 parti, ripiegatele un paio di volte a portafoglio e fate riposare per circa 15 minuti. Poi formate 2 pagnotte, trasferitele in 2 cestini infarinati e fate lievitare per altre 3 ore in forno spento con la luce accesa.
6 Togliete le pagnotte dal forno e passatele per circa 20 minuti in frigorifero.
7 Disponete le pagnotte su pietra refrattaria (si compra nei negozi di casalinghi e online) ben calda oppure sulla placca rivestita con carta da forno, incidetele a croce con una lametta e cuocete in forno caldo a 230° con vapore per 45 minuti. In alternativa, spruzzate un po' d'acqua all'interno o inserite un pentolino d'acqua fino a 2/3 della cottura.

PANE ALLE CASTAGNE

MEDIA
PER 2 FILONCINI DI 300 G L'UNO
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ 6 ORE DI LIEVITAZIONE
COTTURA 40 MINUTI

500 g di farina tipo 2 – 200 g di farina di castagne – 150 g di lievito madre liquido (o 5 g di lievito di birra) – 10 g di sale – burro – semi di papavero

1 Preparate una polentina con la farina di castagne. Portate a ebollizione 300 ml d'acqua, togliete dal fuoco e versate l'acqua in una ciotola con la farina di castagne. Mescolate energicamente fino ottenere una polentina omogenea senza grumi.
2 Preparate l'autolisi. Mescolate 250 ml d'acqua con la farina tipo 2 e formate un impasto grezzo. Fate riposare per 1 ora.
3 Riprendete l'impasto, unite il lievito e impastate. Quando sarà ben amalgamato aggiungete il sale e, a piccole dosi, la polenta di castagne, impastando fino a che sarà completamente assorbita.
4 Fate lievitare l'impasto per 3 ore in forno spento con la luce accesa, fino al raddoppio del volume.
5 Riprendete l'impasto, dividetelo in 2 pagnotte di 300 g l'una, formate 2 cilindri e metteteli in 2 cassette rettangolari di 14 cm imburrate. Fate lievitare in forno spento con luce accesa per 3 ore.
6 Prima di infornare spruzzate poca acqua sulla superficie dei filoncini e cospargeteli con i semi di papavero. Cuoceteli in forno caldo a 230° per 40 minuti con vapore (in alternativa spruzzate un po' d'acqua all'interno o inserite un pentolino pieno d'acqua fino a 2/3 della cottura).

Panificio Longoni usa la farina di castagne della Valgreveglia (GE), fatta con varietà tradizionali locali, raccolte a mano e seccate a fuoco.





















BABKA AL CIOCCOLATO

MEDIA
PER 2 BABKA DI 250 G
PREPARAZIONE 1 ORA
+ 4 ORE DI LIEVITAZIONE
COTTURA 20 MINUTI

per la crema al cioccolato 150 g di cioccolato fondente (minimo 60% di cacao) – 50 g di burro – 30 g di zucchero di canna – 30 g di zucchero muscovado – 15 g di cacao amaro
per la pasta 500 g di farina tipo 0 – 70 g di latte – 100 g di lievito madre liquido e 10 g di lievito di birra (o 25 g di lievito di birra) – 170 g di uova – 160 g di burro – 80 g di zucchero – 15 g di miele – 8 g di sale – 1 g di scorza di limone

1 Preparate la crema. Riunite in una ciotola il cioccolato con il burro e i 2 tipi di zucchero, trasferiteli in un bagnomaria e fate sciogliere gli ingredienti. Quindi aggiungete il cacao e mescolate fino a ottenere un composto liscio e uniforme. Trasferitelo a raffreddare in frigorifero: la consistenza dovrà essere simile a una crema spalmabile.
2 Preparate la pasta. Versate la farina nella planetaria, unite 250 ml di acqua, il lievito madre e quello di birra sbriciolato, il latte a temperatura ambiente, le uova, lo zucchero, il miele e la scorza di limone. Impastate per circa 10 minuti. Una volta formata la maglia glutinica, unite il burro morbido poco alla volta e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo e fatelo lievitare per 1 ora in frigo.
3 Stendete l'impasto sul piano di lavoro con un matterello fino a ottenere un rettangolo di circa 50x30 cm. Spalmatelo con la crema al cioccolato con l'aiuto di una spatola e arrotolatelo partendo dal lato lungo. Dividete il rotolo in 4 parti uguali formando 4 cilindri e intrecciateli a 2 a 2. Trasferite i 2 dolci in 2 stampi da plumcake di circa 20 cm imburrati e lasciateli lievitare per circa 3 ore in forno spento con la luce accesa.
4 Dopo la lievitazione, cuocete le babka in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Lasciate intiepidire e sformateli.

La babka è un dolce tradizionale degli ebrei polacchi che lo importarono a New York, dove oggi è molto popolare.



DELIZIE *da boulangerie*

DA UN SEMPLICE IMPASTO, SIMILE A QUELLO DEL PANE, NASCONO GOLOSISSIMI DOLCI DIVENTATI ICONE DELLA TRADIZIONE FRANCESE. UNA MAGIA DA RIPETERE ANCHE A CASA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Francesca Salvemini



Fu August Zang, un facoltoso e lungimirante ex ufficiale austriaco, ad inaugurare nel 1838 a Parigi la Boulangerie Viennoise, un piccolo angolo di Vienna nella capitale francese dove si sfornavano le viennoiseries: dolci da forno lievitati di origine austriaca realizzati con una tecnica più vicina a quella del pane che alla pâtisserie tradizionale. Il successo fu immediato e da lì a poco i mastri fornai francesi iniziarono a imitare queste delizie, diventate poi grandi classici. A cominciare dal croissant, il celebre triangolo di pasta lievitata a strati che una volta cotto diventa uno scrigno croccante dal cuore morbido.

Con un impasto simile è fatto il pain au chocolat, farcito con gocce o pezzi di cioccolato e poi arrotolato, e i cardamom buns, golosi panini intrecciati aromatizzati con semi di cardamomo. Un posto d'onore tra le viennoiseries è riservato al *kouing amann*, un dolce di pasta sfoglia inventato per errore all'inizio del secolo scorso da un panettiere bretone: all'epoca, infatti, era molto più facile trovare il burro che la farina, e, piuttosto che buttare un impasto sbagliato, il panettiere decise di aggiungervi un po' di burro salato e zucchero. Il risultato fu sorprendente. Oggi, come allora, a rendere questi dolci così speciali è la lavorazione artigianale di ingredienti semplici (farina, zucchero, latte, uova, lievito e burro) unita a pazienti e rigorosi tempi di lievitazione. Un rituale che si celebra ancora nelle boulangerie moderne, luoghi rassicuranti dove fermarsi per la prima colazione, una piacevole merenda o, semplicemente, concedersi una pausa golosa. Una via di mezzo tra la bottega e il bar, dove il profumo delle baguette e la fragranza dei croissant appena sfornati si confondono con l'aroma di caffè.

Un angolo di Francia a Milano è la boulangerie Egalitè (in zona Porta Venezia) che documenta la cultura della panetteria dolce salata d'Oltralpe e che, in un paio d'anni, è diventata un punto di riferimento per gli abitanti del quartiere e per la comunità francofona che vive nel capoluogo lombardo. Qui vengono sfornati pani e dolci di tradizione (tra cui le viennoiseries) preparati dal maître boulanger Thierry Loy, in un'atmosfera intima e informale. "La boulangerie vuole essere anche un ponte culturale tra l'Italia e la Francia", racconta Tiziano Vudafieri, uno dei fondatori. "Teniamo molto a importare usanze e feste d'Oltralpe. Come la tradizione della Galette des Rois, un dolce tipico del periodo dell'Epifania (ne racconta la storia in apertura a questo numero il direttore di Sale&Pepe, Laura Maragliano), che non manca mai nelle case dei francesi. E oggi è molto apprezzato anche dai milanesi".



CROISSANT ALLE MANDORLE

pag.79

PAIN SUISSE
pag.79




CARDAMOM BUNS
pag.80


PP


1


2


3


4


5


6

KOUING AMANN

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

200 g di farina Manitoba – **150 ml di latte** – **4 g di lievito di birra** – **185 g di burro salato** – **130 g di zucchero** – **burro e zucchero per lo stampo** – **sale**

1 Sciogliete il lievito in poco latte tiepido, versatelo al centro della farina disposta a fontana sul piano di lavoro e unite il resto del latte tiepido e 6 g di sale.
2 Incorporate all'impasto anche 15 g di burro salato, lavorato a pomata. Lavorate finché l'impasto si staccherà facilmente dal piano: mettetelo in una ciotola, coprite con pellicola e fate lievitare per 1 ora. Stendete l'impasto in un quadrato da circa 1 cm di spessore, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo prima in freezer per 30 minuti e poi in frigo per tutta la notte.
3 Togliete il burro salato rimasto dal frigo, tenetelo a temperatura ambiente per 1 ora, poi mettetelo tra due fogli di carta da forno: piegate i lembi della carta in modo da formare una "busta" quadrata da 24 cm di lato e stendete il burro con il matterello per ridurlo in uno strato omogeneo; mettete in frigo per 10 minuti.
4 Scoprite il burro eliminando uno dei 2 fogli di carta da forno e versatevi al centro lo zucchero: ripiegate i vertici del quadrato di burro verso il centro, sigillando le giunzioni con le dita e mettete in frigo per 10 minuti.
5 Stendete la pasta in un quadrato il cui lato sia lungo poco più della diagonale del quadrato di burro e zucchero: posizionatelo al centro del quadrato di pasta a mo' di rombo e ripiegate gli angoli verso il centro in modo da coprire il burro. Sigillate le giunzioni della pasta con le dita per farle aderire.
6 Con il matterello date prima dei colpetti al panetto formato, prima in un senso, poi ortogonalmente, quindi stendete la pasta con il matterello per formare un lungo rettangolo da circa 30x60 cm. Piegate i lati corti verso il centro e poi chiudete piegando ancora a libro. Date ancora dei colpetti con il matterello, poi stendete la pasta nel senso ortogonale al precedente e piegatela in tre parti, formando un quadrato. Avvolgetelo nella pellicola, fatelo riposare in frigo per mezz'ora, poi allargatelo un po' in modo da ottenere un quadrato da circa 22 cm di lato e poco meno di 1 cm di spessore. Imburrate e cospargete di zucchero uno stampo da 18 cm di diametro e trasferitevi il dolce, con la parte delle pieghe rivolte verso il basso. Cuocete in forno a 170° per circa 35-40 minuti. Sfornate il kouing e fatelo intiepidire prima di capovolgerlo su un vassoio e servirlo.

ROLLS ALLA CANNELLA
pag.80





PAIN AU CHOCOLAT
pag.80



CROISSANT ALLE MANDORLE

ELABORATA
PER 12 CROISSANT
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per i croissant 655 g di farina Manitoba – 18 g di lievito di birra – 400 ml di latte parzialmente scremato – 45 g di zucchero semolato – 2 tuorli – 2 cucchiai di panna fresca – 420 g di burro salato – sale
per farcire e guarnire 180 g di crema pasticcera – 1 cucchiaio di amido di mais – 100 g di zucchero a velo – 90 g di burro morbido – 1 uovo piccolo + 1 tuorlo – 70 g di mandorle a lamelle – zucchero a velo – sale

1 Per i croissant, preparate un impasto morbido mescolando 115 g di farina con 3 g di lievito sciolto in 120 ml di latte tiepido; coprite con un telo, lasciate lievitare l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente, poi coprite con pellicola e trasferitelo in frigo per tutta la notte.
2 Mettete l'impasto nella ciotola dell'impastatrice, unite il resto del lievito sciolto in poco latte tiepido e incorporatelo con il gancio a bassa velocità. Aggiungete la metà del latte rimasto, lo zucchero e 15 g di sale, poi amalgamate la farina avanzata e infine aggiungete il latte tenuto da parte e 20 g di burro salato sciolto. Impastate per diversi minuti, aumentando man mano la velocità, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Trasferitelo sul piano di lavoro e impastate ancora un po' a mano. Schiacciate l'impasto e formate un rettangolo da 5 cm di spessore: avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigo per 6-8 ore.
3 Un'ora prima di stendere la pasta, fate ammorbidire a temperatura ambiente il burro salato rimasto. Mettetelo poi tra due fogli di carta da forno e stendetelo con il matterello in modo da formare un rettangolo da 24x18 cm; ripiegate i lembi della carta in modo da creare una sorta di busta della misura giusta per contenere il burro dandogli una forma perfetta. Mettete il panetto in frigo per pochi minuti.
4 Stendete la pasta in un rettangolo da 40x26 cm e sistematevi al centro il rettangolo di burro (dopo aver eliminato la carta da forno) facendo in modo che i lati lunghi dei due rettangoli risultino ortogonali; ripiegate i lembi sul burro e sigillate la pasta a pacchetto, in alto, in basso e nel punto di congiunzione.
5 Girate il blocco di 90° (1/4 di giro in senso antiorario) e stendetelo in modo da ottenere un rettangolo da 68x20 cm, quindi piegatelo in 3 parti, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per un paio di ore.
6 Stendete nuovamente la pasta con il matterello (nel senso ortogonale al precedente) in modo da ottenere un rettangolo da 72x22 cm: piegate i lati corti verso il centro e poi chiudete il rettangolo come fosse un libro (dovrete ricavare un rettangolo da 18x22 cm composto da 4 strati). Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo prima in freezer per 1 ora, poi trasferitelo in frigo per tutta la notte.
7 Preparate la farcitura lavorando il burro morbido con lo zucchero a velo, quindi incorporate l'uovo e il tuorlo, l'amido di mais, la crema pasticcera, 50 g di mandorle a lamelle sbriciolate e un pizzico di sale e mescolate per amalgamare.
8 Stendete per l'ultima volta la pasta, sempre ortogonalmente all'ultimo passaggio, formando un rettangolo da 24x60 cm: utilizzando una rotella tagliapasta ricavate 12 triangoli (ognuno da 10 cm di base e 24 cm di altezza).
9 Praticate al centro della base da 10 cm di ogni triangolo un taglietto di circa 2 cm allargando leggermente le code; sistemate 1/2 cucchiaio di farcitura sopra l'incisione, quindi arrotolate il croissant, a partire dalla punta opposta, allungando delicatamente la pasta.
10 Sistemate i croissant con la sigillatura sotto su una placca foderata con carta da forno e spennellateli con i tuorli leggermente sbattuti con la panna e un pizzico di sale; coprite con pellicola e lasciate lievitare per un paio di ore, quindi spennellateli ancora un po' con il mix di tuorli e panna, cospargeteli con le mandorle tenute da parte e cuoceteli in forno a 200° per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 180° e cuocete per altri 18-20 minuti. Lasciate raffreddare i croissant prima di spolverizzarli a piacere con poco zucchero a velo.

PAIN SUISSE

ELABORATA
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

per la pasta 375 g di farina Manitoba (+ quella per il piano lavoro) – 40 g di zucchero – 15 g di lievito di birra – 2 cucchiai di latte – 4 uova – 200 g di burro – 1 limone non trattato – sale
per farcire e glassare 350 g di crema pasticcera – 100 g di gocce di cioccolato – 1 tuorlo – 2 cucchiai di panna fresca – 50 g di zucchero

1 Per la pasta, raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina e il lievito sbriciolato e stemperato nel latte tiepido con un pizzico di zucchero; aggiungete le uova sgusciate e leggermente sbattute con la scorza del limone grattugiata, lo zucchero rimasto e un pizzico di sale. Lavorate un po' l'impasto, quindi aggiungete il burro morbido, qualche pezzettino alla volta, lasciando in funzione l'impastatrice.
2 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato e formate una palla; trasferitela in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola e lasciate lievitare per 2-3 ore in un luogo tiepido, ma non troppo caldo, per evitare che il burro contenuto nell'impasto si sciolga. Stendete l'impasto su un foglio di carta da forno leggermente infarinato formando un rettangolo da circa 45x35 cm: trasferitelo su una placca lasciandolo sulla carta, coprite con un foglio di pellicola e trasferite in frigo per 1 ora.
3 Farcite il rettangolo di pasta distribuendo sulla superficie la crema pasticcera, lasciando liberi un paio di cm sui lati lunghi. Cospargete con le gocce di cioccolato, poi ripiegate la pasta, portando un lato lungo sull'altro.
4 Con un lungo coltello affilato ricavate 12 tranci e sistemateli distanziati su due placche foderate con carta da forno; spennellateli con il tuorlo diluito con la panna e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti.
5 Preparate intanto una glassa sciogliendo in un pentolino 50 g di zucchero in 50 ml di acqua; e spennellatevi i dolci appena sfornati.





In tutto il servizio, oggetti vintage di View. Indirizzi a pagina 114

CARDAMOM BUNS

ELABORATA
PER 16 PEZZI
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
285 CAL/PORZIONE

500 g di farina Manitoba – 200 g di burro morbido – 350 ml di latte – 220 g di zucchero – 20 g di lievito di birra – 1/2 cucchiaino di cannella – 20 bacche di cardamomo – 1 tuorlo – 2 cucchiai di panna – 2 cucchiai di granella di zucchero – sale

1 Sbriciolate il lievito in una ciotolina con un paio di cucchiai di latte tiepido e un pizzico di zucchero; fate riposare 10 minuti.
2 Aprite le bacche di cardamomo, raccogliete i semi e pestateli in un mortaio. Unite metà della polvere al latte rimasto, scaldatelo, poi toglietelo dal fuoco e scioglietevi 50 g di burro a pezzettini.
3 Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina, 75 g di zucchero e un pizzico di sale; unite il mix di latte e burro al cardamomo e il lievito e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo; coprite con pellicola e fate lievitare in frigo per una notte, o a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (2-3 ore).
4 Miscelate lo zucchero avanzato con la polvere di cardamomo tenuta da parte e la cannella, e amalgamatene 2 cucchiai al burro rimasto, lavorato a pomata.
5 Stendete la pasta in un rettangolo da 48x40 cm e distribuite sulla superficie il burro aromatizzato. Piegate la pasta a metà, partendo da un lato lungo, e con una rotella tagliapasta ricavate 16 strisce: tagliate ciascuna a metà, in senso verticale, lasciando intatto l'ultimo centimetro di pasta.
6 Prendete una striscia di pasta dalla parte in cui le estremità sono unite e, tenendola tra pollice e indice, arrotolatela intorno a 4 dita facendo un giro completo, poi iniziate un secondo giro sfruttando l'elasticità della pasta, ma terminatelo passando i due lembi liberi tra anulare e medio e rinfilandoli nella maglia del giro già completato. Proseguite nello stesso modo con le altre strisce di pasta; sistemate i buns su due placche foderate con carta da forno, coprite con pellicola e fate lievitare per 1 ora.
7 Spennellate i buns con il tuorlo sbattuto con la panna, cospargeteli con la granella di zucchero e infornate a 180° per 25 minuti. Preparate uno sciroppo sciogliendo lo zucchero aromatizzato rimasto con 50 ml di acqua e spennellatelo sui buns appena sfornati.







ROLLS ALLA CANNELLA

ELABORATA
PER 16 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
275 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 600 g di farina Manitoba (+ quella per il piano lavoro) – 160 ml di latte – 8 g di lievito di birra – 60 g di zucchero – 80 g di burro morbido – 1 uovo – 1 limone non trattato – sale <u>per farcire e glassare</u> 100 g di burro morbido – 120 g di zucchero semolato – 2 cucchiai di cannella in polvere – 80 g di zucchero a velo

1 Per la pasta, sbriciolate il lievito in una ciotolina con 2 cucchiai di latte tiepido e un pizzico di zucchero. Fate riposare per 10 minuti.
2 Lavorate nella ciotola dell'impastatrice la farina con il lievito, il resto del latte tiepido, l'uovo sbattuto con 100 ml di acqua e lo zucchero avanzato, la scorza del limone e 8 g di sale, fino a ottenere un impasto omogeneo; unite poi il burro morbido a pezzetti, continuando a impastare. Coprite il recipiente con un telo umido e fate lievitare per 1 ora in un luogo tiepido; poi trasferite l'impasto in frigo per tutta la notte (oppure fate lievitare fuori dal frigo finché avrà triplicato il volume).
3 Stendete l'impasto con il matterello in un rettangolo di circa 50x40 cm e farcitelo distribuendo su tutta la superficie il burro fuso freddo e lo zucchero semolato miscelato con la cannella. Arrotolate a partire da un lato lungo e tagliate il cilindro ottenuto in 16 rondelle dello stesso spessore.
4 Sistemate i rolls in una teglia foderata con carta da forno, coprite con pellicola e fate lievitare 1 ora. Infornate a 180° per 25-30 minuti. Stemperate lo zucchero a velo con pochissima acqua alla volta e distribuite la glassa sui rolls appena sfornati.

PAIN AU CHOCOLAT

ELABORATA
PER 10 PEZZI
PREPARAZIONE 90 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 600 g di farina Manitoba – 1 tuorlo – 60 g di zucchero – 25 g di lievito di birra – 15 g di miele – 300 g di burro salato – sale <u>per farcire e glassare</u> 150 g di bottoni di cioccolato fondente – 3 tuorli – 3 cucchiai di panna

1 Sbriciolate il lievito in una ciotolina con 2 cucchiai di acqua tiepida e un pizzico di zucchero. Fate riposare per 10 minuti.
2 Amalgamate la farina, lo zucchero rimasto, 8 g di sale, il lievito e il tuorlo sciolto in 225 ml di acqua tiepida con il miele. Incorporate 50 g di burro salato morbido a pezzetti e lavorate l'impasto fino a ottenere una palla; fatela lievitare per 1 ora.
3 Stendete la pasta in un rettangolo di 4 cm di spessore, avvolgetelo nella pellicola e passatelo per 10 minuti in freezer, poi in frigo per 6-8 ore.
4 Un'ora prima togliete il burro rimasto dal frigo; mettetelo tra due fogli di carta da forno e stendetelo con il matterello in un rettangolo da 28x16 cm; piegate i lembi della carta per creare una busta. Mettete per pochi minuti in frigo.
5 Stendete la pasta in un rettangolo da 18x60 cm e 8 mm di spessore: mettete al centro il rettangolo di burro; ripiegate al centro i lembi di pasta, stendetela e poi piegatela a libro in modo da ottenere un panetto di 4 strati. Avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per 20 minuti.
6 Stendete la pasta in un rettangolo da 50x18 cm e circa 1 cm di spessore; piegatelo in tre parti, partendo da un lato corto, avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigo 10 minuti. Stendete la pasta in un rettangolo da 20x80 cm e 1/2 cm di spessore e ricavate 10 strisce da 8 cm.
7 Distribuite sulle strisce i bottoni di cioccolato, arrotolatele e trasferitele su due placche foderate con carta da forno. Spennellate con i tuorli sbattuti con la panna, coprite con pellicola e fate lievitare 1 ora. Spennellate ancora con il mix di tuorli e panna e cuocete in forno a 175° per circa 25 minuti.



School Days
XME StudioStation
GLI STRUMENTI GIUSTI PER IMPARARE, CON SOLO 1 € AL GIORNO
SE LO SOGNI LO PUOI FARE E NOI TI AIUTIAMO A REALIZZARLO
- Il finanziamento fino a 1.500 € a tasso zero per l'acquisto di pc, tablet e rete internet.
- Per i clienti Intesa Sanpaolo e anche per chi non lo è.
- Restituibile in piccole rate fino a 31 € al mese.
- Nessuna garanzia personale richiesta.
- Il prestito è accessibile a tutte le famiglie con figli a carico e reddito ISEE fino a 50.000 €.
intesasanpaolo.com
INTESA SANPAOLO
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. "XME StudioStation" è un prodotto di Intesa Sanpaolo S.p.A. Il Documento Informativo contenente le condizioni offerte alla generalità della clientela è disponibile in Filiale e sul sito della Banca. La concessione del prestito è subordinata all'approvazione di Intesa Sanpaolo S.p.A. Esempio calcolato al 01/09/2020 su un finanziamento di 500,00 euro da rimborsare in 12 mesi, tasso di interesse nominale annuo fisso 0,00%; TAEG 5,41%. Importo totale del credito 484,00 euro. Il costo totale del credito è pari a 16,00 euro e comprende, interessi 0,00 euro; interessi di preammortamento 0,00 euro; spese di istruttoria 0,00 euro; spese incasso rata esente; costo totale per le comunicazioni di legge 0,00 euro; imposta di bollo trattenuta in sede di erogazione 16,00 euro. Importo totale dovuto dal consumatore 500,00 euro.

TERRE DI Montalcino

IL FAMOSO BRUNELLO, LA SUA PREGIATA RISERVA E ANCHE IL ROSSO SONO I GRANDI VINI DI QUESTO TERROIR. DA PROVARE CON PIATTI DALLE LUNGHE COTTURE, PRIMI CORPOSI, CARNI E PECORINI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





PICI CON CAVOLO NERO, VERDURE E PECORINO

pag. 86

l'abbinamento

LA RICETTA CONTIENE GLI ELEMENTI CARATTERISTICI DELLA CUCINA SENESE, A COMINCIARE DALLA PASTA DA SERVIRE AL DENTE PER SFRUTTARE TUTTA L'INTENSITÀ DEI VINI. L'ENERGIA AGRESTE DEL CAVOLO NERO, IL COMPITO DI LEGARE LE SENSAZIONI DEL GUANCIALE E L'INTONAZIONE MORBIDA DI ZUCCA, CIPOLLA E CAROTA CREANO UN VORTICE SAPORITO CHE MERITA L'ANIMA LIQUIDA DELLA TERRA ILCINESE. IL **ROSSO DI PIAN DELL'ORINO** È IN SIMBIOSI COL PIATTO E NE GRATIFICA SIA GLI ASPETTI PUNGENTI SIA LE ROTONDITÀ. IL **ROSSO DI BARICCI** AGISCE DI CONTRASTO, LA SUA RUSTICITÀ RISPONDE SENZA TREGUA ALLA VERACE E SUGOSA TATTILITÀ DEI PICI. IL **ROSSO DI TIEZZI** SI PONE IN ATTESA, A LUI SPETTA IL COMPITO DELLA SINTESI, MERAVIGLIOSA SE IL SUGO HA RIPOSATO UN PO', PRIMA DI INCONTRARE LA PASTA.

Montalcino si staglia immota, silenziosa, vive col tempo un rapporto speciale, esattamente come fa il figlio prediletto, il Brunello, uno dei vini più importanti al mondo, tra i pochissimi a diventare più buono con un lungo invecchiamento. L'eleganza agreste di questo rosso non si è palesata nell'antichità, ma è una scoperta del XX secolo, quando le virtù di longevità, armonia e profonda complessità sono emerse da bottiglie quasi dimenticate. La famiglia mentore del Brunello di Montalcino è Biondi Santi: grazie a loro il vitigno, detto Brunello o Sangiovese Grosso, ha cominciato a interpretare – come se avesse imparato a leggere la musica – lo spartito di un luogo così straordinario.

Montalcino è il comune più esteso della provincia di Siena e lo spazio dedito all'agricoltura, perlopiù vigneto, copre un raggio di 16 km e abbraccia le valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombrone. Nel 1970 gli ettari vitati erano appena 60, oggi sono oltre 1600, una vera e propria esplosione.

I terreni ilcinesi più nobili sono situati tra declivi piuttosto marcati, che disegnano prospettive di raro fascino e circondano la cittadina posta a 564 metri di altitudine. L'aspetto fondamentale è il clima mediterraneo, secco e tiepido, tipico delle zone costiere della Toscana. *segue* >

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 175 MINUTI
1100 CAL/PORZIONE

600 g di pancetta fresca di maiale senza cotenna – 500 g di patate – 200 g di sedano rapa – 2 dl di latte – 10 g di burro – 3 rametti di rosmarino – 4 foglie di salvia – mezzo limone – sale – pepe nero

1 Incidete la parte di grasso superiore della cotenna con tagli a croce. Tritate finemente le foglioline di rosmarino con quelle di salvia e una presa di sale. Massaggiate la pancetta con il trito preparato, in modo da farlo penetrare nelle incisioni, e trasferitela su una griglia posizionata sopra una teglia. Versate nella teglia un dito di acqua fredda e cuocete a 200° per 40 minuti. Abbassate a 160° e cuocete per altre 2 ore.
2 Lavate le patate e il sedano rapa, sbucciateli, tagliateli a dadi e trasferiteli in una pentola con acqua fredda. Portate a ebollizione, unite una presa di sale e cuocete per 10 minuti. Scolate le verdure e schiacciatele attraverso uno schiacciapatate, facendole cadere direttamente in una casseruola.
3 Unite il burro, versate a filo il latte tiepido e cuocete il purè su fiamma bassa per 3-4 minuti, mescolando con una frusta e aggiungendo il succo di limone filtrato. Servite la pancetta tagliata a fette, pepate e accompagnate con il purè ancora caldo.

l'abbinamento

LA PANCIA DI MAIALE EVOCA IL TANNINO DEL VINO, È UN RIFLESSO CONDIZIONATO: NE ADDENTIAMO LA FONDENTE E GRASSA TENEREZZA E SCATTA IN MEMORIA L'AZIONE DETERGENTE DELL'ASTRINGENZA. TUTTO CIÒ VA FATTO CON LIQUIDI ARMONICI, NON BASTA PULIRE LA BOCCA E MAGARI BRUTALIZZARE L'EQUILIBRIO DELLA RICETTA. IL **BRUNELLO GREPPONE MAZZI** HA UN INCEDERE REGOLARE CHE TIENE INSIEME LA SENSAZIONE CROCCANTE DELL'ESTERNO CON LA CEDEVOLE SOSTANZA DELL'INTERNO. IL **BRUNELLO DI FONTERENZA** PROPONE UNA VARIAZIONE SUL TEMA: IL SUO FERVORE SI DEDICA ALLA FRAGRANZA DELLA CROSTA, QUASI IGNORANDO IL CUORE FONDENTE, MENTRE SI PREPARA A "COLPIRLO" NELL'EPILOGO. IL **BRUNELLO SANTE MARIE** FUNZIONA MEGLIO NELLA PERSISTENZA, VISTO CHE PORTA CON SÉ LA MEMORIA DELLE ERBE E L'EVOCAZIONE APPENA AFFUMICATA DELLA COTTURA.



Il mare è a soli 50 km in direzione Grosseto e raramente la celebre zona del Brunello va incontro a precipitazioni: solo in primavera e nel tardo autunno si assiste a sporadiche piogge. Dal punto di vista geologico, le aree vitate di Montalcino si sono formate in ere diverse, anche per questo motivo si assiste al fiorire di espressioni dalle interessanti differenze. Più raffinate nella zona centro settentrionale, caratterizzata dalla presenza di galestro, argille plioceniche e calcari, da una ventilazione costante e temperature dai tratti continentali. Il versante sud-ovest restituisce vini più solidi in virtù di una maggiore presenza di suoli argillosi alternati ad alberese e di un andamento climatico caldo-umido. La zona centro-orientale del versante sud è caratterizzata da una grande varietà dei suoli e da altitudini che toccano anche i seicento metri, ciò favorisce una corposità flessuosa e profumi sottili.

A Montalcino si producono tre vini: il Brunello Docg, che viene messo in commercio dopo quattro anni di invecchiamento complessivo, la sua Riserva che esce dopo cinque e di solito è prodotta nelle grandi annate, e il Rosso. Quest'ultimo nasce nel 1980, in coincidenza con l'assegnazione al territorio della denominazione di origine controllata e garantita.



COSCIOTTO D'AGNELLO ALLE ACCIUGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

1,2 kg di cosciotto d'agnello – 300 g di patate novelle a buccia rossa – 5 filetti di acciuga sott'olio – 1 spicchio d'aglio – 1 grosso rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Incidete il cosciotto con 3-4 tagli paralleli, sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale e tritatelo finemente con le acciughe e le foglioline di rosmarino.
2 Spalmate il trito sulla parte superiore del cosciotto, facendolo penetrare nelle incisioni.
3 Versate 4-5 cucchiai di olio in una teglia, unite le patate lavate, tagliate a metà e insaporite con una presa di sale e il cosciotto e cuocete in forno già caldo a 220° per 35 minuti. Coprite il cosciotto con un foglio di stagnola e lasciatelo riposare 10 minuti prima di servirlo.

l'abbinamento

È UN CLASSICO DELLA CUCINA RURALE CHE SI PRESTA ALLE ATTENZIONI DI VINI IMPORTANTI, ANCHE DELLE RISERVE DI BRUNELLO DI MONTALCINO, A PATTO CHE L'AGNELLO ABBIA UNA CERTA ETÀ E ASSOCI ALL'AROMATICA GRASSEZZA UNA FIBRA TESA E SPESSA. LA **RISERVA BIONDI SANTI** METTE IN CAMPO TUTTO IL SUO POTERE GUSTATIVO PER RIDURRE LA FORZA DELL'AGNELLO A PIÙ MITI CONSIGLI. LA **RISERVA DEL PARADISO DI MANFREDI** CONSEGNA LA SUA ANIMA MARINA CHE VA A INCONTRARE IL LASCITO SALINO DELLE ACCIUGHE, NEL MENTRE SI ASSISTE AL CLASSICO GIOCO DELLE PARTI TRA FUSIONI E DISTANZE. LA **RISERVA DI COSTANTI**, PUR NON RINUNCIANDO AL SUO PORTAMENTO ARISTOCRATICO, HA IL PREGIO DI SCENDERE A PATTI CON IL CIBO PER GODERSI OGNI PASSAGGIO COME SE FOSSE IL PRIMO, IN UNA SORTA DI RINCORSA, AVVINCENTE QUANTO FATALE.

Piatti L'Arte nel Pozzo, Asa Selection e Laboratorio Pesaro; tegame Sagaform; posate Mepra; calici Riedel; piano in marmo Arnaboldi Marmi. Indirizzi a pagina 114

Il Rosso di Montalcino possiede una duttilità sorprendente, nonostante il temperamento irrequieto. Riesce a governare piatti energici, anche cucinati lungamente. Il pensiero va subito alle carni, ma anche tutta la robusta cucina vegetariana toscana trova in questo Sangiovese un meraviglioso alleato. Funziona sui primi a base di legumi e cereali, paste fresche con sughi di verdure e pecorino, sulle carni di maiale, su insaccati freschi e formaggi poco stagionati. Il Brunello di Montalcino a tavola è sottovalutato. Forse perché è vissuto con la sudditanza del grande vino che "basta a sé" o perché non è semplice collocare il suo portamento rigoroso e campestre. Ciononostante il Brunello si dispone anche verso il piatto più frugale, felice di mettere in campo la sua partecipazione gustativa. I condimenti con lunghe e lente cotture sono la sua specialità ma, in particolari annate e condizioni, un bicchiere sta bene anche su un crostino con salsiccia appena scottata sul fuoco. La Riserva, prodotta quasi soltanto nelle grandi annate e scaturita da un invecchiamento di almeno cinque anni, merita le carni più serrate, dove fibra e grasso richiedono al vino una progressione gustativa crescente, la stessa che riserviamo ai pecorini e caprini più stagionati.



PICI CON CAVOLO NERO, VERDURE E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

400 g di farina 0 – 300 g di zucca – 200 g di cavolo nero – 4 pomodori pelati – 1 costa di sedano – 1 cipolla rossa – 30 g di guanciale a dadini – 40 g di pecorino toscano stagionato – peperoncino piccante in scaglie – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a dadini, mondate il sedano, sbucciate la zucca, eliminando i semi e i filamenti, e riducete entrambi a tocchetti. Eliminate la costa centrale dalle foglie di cavolo nero, lavatele e tritatele fini.
2 Scaldate una casseruola dal fondo spesso, unite il guanciale e cuocetelo su fiamma media fino a quando inizia a dorare. Unite la cipolla, il sedano e la zucca, aggiungete i pomodori pelati spezzettati, regolate di sale e cuocete le verdure coperte per 7-8 minuti. Unite il cavolo, un pizzico di peperoncino e cuocete ancora per 5 minuti.
3 Impastate la farina con 2 dl di acqua tiepida, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare dello spessore di 3 mm e, partendo dal lato più corto del rettangolo, tagliate tante striscioline di 3 mm di larghezza. Tiratele sulla spianatoia fino a ottenere degli spaghettoni, cuoceteli in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato e il pecorino a scaglie.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Rosso di Montalcino Pian dell'Orino, 0577 849301, € 45 Ottenuto dai vigneti caratterizzati da suoli di galestro, è un Rosso autorevole ma leggiadro; il suo vivace equilibrio va su un crostino di pane caldo con crema di fagioli e pecorino.



Rosso di Montalcino Baricci Colombaio Montosoli, 0577 848109, € 21 Siamo a nord di Montalcino, nel cuore dell'eccellente zona di Montosoli, dove la terra dura e sassosa dà vita a un Rosso gagliardo, da provare sul diaframma di manzo cotto alla brace.



Rosso di Montalcino Az. Vitivinicola Tiezzi, 0577 848187, € 20– L'azienda possiede un luogo storico di Montalcino, il podere della Madonna del Soccorso; qui da un vigneto ad alberello si produce un Rosso etereo e sensuale, da baccalà in umido.



Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino, 055 83605, € 60 – L'azienda di Pontassieve produce un Brunellodalla fisionomia moderna, dai tannini ordinati e dai profumi netti, adatto a guidarci su una caratteristica grigliata mista toscana.



Brunello di Montalcino Fonterenza, 0577 844248, € 60 Circondata da un bosco ceduo, la vigna è a sud-est di Montalcino; il suolo di argille e scisti genera un Brunello pieno di vigore, per pappardelle all'uovo con un ragù di cinghiale.



Brunello di Montalcino Podere Sante Marie, 0577 847 081, € 60 È ottenuto con procedimenti naturali: sin dal profumo emerge la forza fresca e balsamica, il lascito è quasi sotterraneo e c'indirizza verso l'anatra cucinata con spezie orientali.



Brunello di Montalcino Riserva 2012 Biondi Santi, 0577 848023, € 490 È uno dei marchi enologici più importanti del mondo; la Riserva ha una struttura solida, il tannino è severo. Lo aspettiamo sullo spezzato di cinghiale con poco pomodoro, timo e salvia.



Brunello di Montalcino Riserva Il Paradiso di Manfredi, 0577 848478, € 110 Il vigneto è su un terrazzamento, le sue argille custodiscono fossili marini; il vino è un coacervo aereo e carnale, ideale con un controfiletto, porcini e tartufo.



Brunello di Montalcino Riserva Conti Costanti, 0577 849349, € 130 Affidiamo alla classica presenza gustativa della Riserva, donata con gradualità, una noce di capriolo appena rosata e accompagnata da un pesto leggero di erbe selvatiche dolci.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi
IL ROSSO DI MONTALCINO PUÒ ESSERE APPREZZATO A 14-16°, PIÙ FRESCO SE I TANNINI SONO DELICATI, PIÙ CALDO SE INVECE MORDONO UN PO'; GODIAMOCELO NEI PRIMI 3-5 ANNI DI VITA, SEBBENE IN QUALCHE CASO POTREBBE SORPRENDERCI. IL BRUNELLO DI MONTALCINO E LA SUA RISERVA FUNZIONANO A 16-18°, PIÙ FREDDI FAREBBERO EMERGERE IN MODO ECCESSIVO L'ASTRINGENZA E L'AMARICANTE DEL TANNINO, PIÙ CALDI VEDREBBERO SOFFOCATA DALL'ALCOL LA VARIETÀ DEL PROFUMO. ABBIAMO DETTO CHE MONTALCINO È LA PATRIA DEI VINI CHE INVECCHIANO, ASPETTIAMOLI, ANCHE PER TUTTA LA VITA.




I NOSTRI
LIEVITI
hanno la
NATURA
dentro
i Lieviti
Lo Conte
decorì
Ingredienti preziosi
3
BUSTE
Il classico vanigliato
lievitazione istantanea
ELETTO PRODOTTO DELL'ANNO
I Consumatori Premiano l'Innovazione
2019
con lievito naturale
Lievitazioni Favolose per Dolci
i Lieviti
decorì
Lievito di Birra
lievito naturale
Bio Lieviti
decorì
Il Mille Usi
Lievitazione Istantanea
con lievito naturale
Lievitazioni Favolose per Dolci e Salati
i Lieviti
Istantaneo
decorì
Lievito per Biscotti
ammoniaca
con vaniglia naturale
per Dolci
Lo Conte
decorì
Ingredienti preziosi
I LIEVITI DECORÌ
La linea di lieviti più completa,
esclusiva ed innovativa del mercato.
Per impasti dolci e salati: naturali, semplici e veloci da usare, rivoluzionari
nei tempi di lievitazione, per risultati favolosi!
www.decoridolci.it



Un vero must per gli appassionati di vino, il decanter Amadeo in cristallo lavorato a mano cattura lo sguardo con le sue volute (€ 275). Ideale sulle tavole delle feste o per cene romantiche abbinato ai calici della nuova collezione Winewings, in cristallo senza piombo, capaci di esaltare la mineralità del vino (€ 26 l'uno). **Riedel**
Indirizzi a pagina 114

Decanter

NOBILITA IL NETTARE DI BACCO, SEPARANDOLO DA SEDIMENTI E LASCIANDO SPRIGIONARE GLI AROMI

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta diClaudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

Tra le svariate genialità di Leonardo da Vinci, c'era quella di ideare indovinelli e rebus. In uno dei suoi tanti taccuini, su un foglio ricchissimo di rebus disegnati a mano, se ne trovano diversi che hanno come argomento il vino e la vite. In particolare uno, composto da un disegno identico a un moderno decanter con accanto la scritta "to". Soluzione: "caraffa-to". Che, volontariamente o no, il genio di Vinci abbia inventato il decanter può essere una versione della storia di questo oggetto tanto elegante quanto utile, che celebra sia la convivialità che il piacere di godere appieno di ottimi vini. In realtà, pare che le origini del decanter vadano a incontrare l'antico uso di trasportare il vino in anfore e poi recipienti di vetro. E la sua apparizione sulle tavole eleganti è legata al bon ton di antiche regole: le bottiglie di vino – spesso prelevate da cantine impolverate – non dovevano essere posate sulla tovaglia per cui era preferibile usare un più igienico e gradevole recipiente di vetro.

La funzione del decanter è duplice: da un lato pulire il vino dai residui, facendo in modo che si depositino sul fondo, dall'altro far sì che il vino si ossigeni a contatto con l'aria e arrotondi le sue spigolosità. Entrambe le azioni devono essere portate a compimento prima del servizio, così che una volta nel calice il vino sia al suo meglio. Lo scopo del decanter ne ha determinato la forma

l'eleganza è in tavola

Già nel XIX secolo Madame Clicquot, la vedova più famosa del suo tempo, faceva uso del decanter per servire a tavola il suo champagne millesimato. Oggi i decanter uniscono l'efficienza all'estetica

classica di disco volante con un camino: la base larga favorisce il deposito dei residui, mentre la bocca capiente fa entrare la giusta dose di aria.

A renderlo un oggetto ideale per la degustazione fu Madame Clicquot agli inizi dell'Ottocento che, da imprenditrice appassionata e visionaria, usava il decanter per servire champagne che lei definiva "pulito" ai suoi ospiti. Ma questo era vezzo esclusivo della famosa Veuve, perché le bollicine, come i vini giovani, non necessitano di decantazione. "Il passaggio del vino nel decanter aiuta a portarlo a temperatura ambiente più velocemente, per esempio in caso di vini prelevati dalla cantina e ancora troppo freddi per il servizio", spiega Stefano Canello, Presidente Riedel per il Sud Europa. "E non va dimenticato il suo intento decorativo, poiché spesso il decanter impreziosisce una tavola ben apparecchiata e rende il momento della condivisione del vino un vero e proprio rituale".

Orientarsi nella scelta è una questione personale, dipende dall'uso che se ne fa. Esistono decanter indicati per i vini bianchi: hanno una forma allungata rispetto ai più panciuti per i rossi e alcuni si inseriscono facilmente in frigorifero o in una glacette. Oppure i decanter per le bottiglie magnum, che hanno una capienza maggiore. In ogni caso sono vere e proprie sculture per la tavola, opere di design che sposano l'efficienza (ottenere il risultato nel minor tempo possibile) all'estetica e alla praticità (devono essere facilmente maneggevoli). Il decanter è un oggetto senza tempo e in continuo divenire, che accompagna le mode del vino e del suo consumo.

STRACOTTO DI MANZO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 190 MINUTI
500 CAL PORZIONE

600 g di codone di vitellone – 50 g di lardo in un solo pezzo – 2 coste di sedano – 3 carote – 2 scalogni – 1 bottiglia di vino rosso corposo – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – 3 chiodi di garofano – noce moscata – sale – pepe nero

1 Praticate dei tagli nello spessore della carne, quindi tagliate il lardo a bastoncini, insaporiteli con una macinata di pepe e una grattata di noce moscata e lardellate la carne con questi ultimi.
2 Mondate il sedano e le carote e tagliateli a dadini; poi sbucciate gli scalogni e steccateli con i chiodi di garofano. Sciogliete il burro in una casseruola in ghisa, unite un cucchiaio di olio e la carne insaporita con una presa di sale; fatela rosolare su fiamma vivace, girandola su tutti i lati.
3 Unite le verdure tagliate a dadini e gli scalogni, regolate di sale, versate il vino, abbassate la fiamma e cuocete lo stracotto su fiamma bassa per 3 ore. Levate la carne dal fondo di cottura e frullate quest'ultimo con un mixer a immersione. Servite la carne tagliata a fette con la salsina preparata.



Piatto Reichenbach, salsiera L'Abitare, bacche rosse Numero Nove Milano. Indirizzi a pagina 114

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



La silhouette dalle ampie volute del decanter Origin, in cristallo, lo rende capace di donare una presenza scenica in tavola fuori dal comune (capacità 1 l, € 190,90). **Spiegelau**



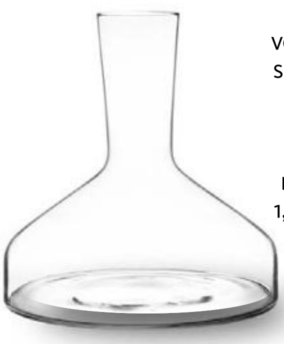
Il decanter Alfa ha tappo in acciaio inox che filtra e area il nettare di Bacco; così il vino viene versato nei calici senza spargere una goccia e il sedimento resta nel filtro (€ 76,95). **Blomus**

In vetro borosilicato e realizzato a mano, Travasi porta la firma della designer Astrid Luglio; la forma tonda e trasparente culmina nell'imbuto arancione (da 1,9 l, € 47). **Ichendorf**

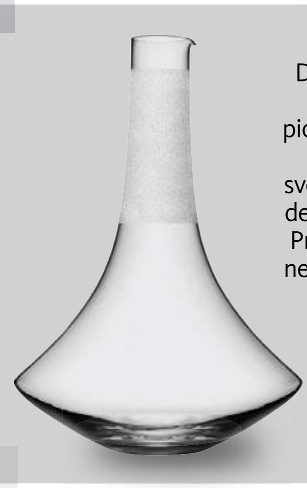


Modellato da maestri incisori nell'azienda irlandese fondata nel 1783, Diamond Line in cristallo ha taglio svasato con base lavorata a diamante (da 75 cl, € 190,50). **Waterford**





Design essenziale per il decanter in vetro soffiato; il collo si allarga verso l'alto, così da far entrare la quantità d'aria necessaria per far respirare il vino (da 1,9 l, € 99,90). **Iittala**



Ha natali regali Divine, decanter in cristallo senza piombo, creato per la famiglia reale svedese in occasione del matrimonio della Principessa Victoria nel 2010 (da 1 l, € 111). **Orrefors**

Gli aromi del nobile liquido odoroso si liberano in tutta la loro complessità, lasciando sul fondo eventuali sedimenti, grazie al decanter in vetro cristallino (da 1,5 l, € 19,90). **Tescoma**



INTERVISTA



La parola al sommelier

CI RISPONDE GIUSEPPE VACCARINI PRESIDENTE ASPI, ASSOCIAZIONE SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA

QUALI VINI VANNO SERVITI NEL DECANTER?
QUELLI CHE HANNO DEI SEDIMENTI DOVUTI ALL'INVECCHIAMENTO, OPPURE NECESSITÀ DI AREAZIONE PER AMMORBIDIRSI E SVELARE I LORO AROMI O PER PORTARLI VELOCEMENTE A TEMPERATURA AMBIENTE. PIÙ DI FREQUENTE SI TROVANO VINI DA "SCARAFFARE", OSSIA OSSIGENARE, PER RIDURRE LA PERCEZIONE DI ASPERITÀ E PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI SERVIZIO.

QUANTO TEMPO PRIMA DI ANDARE IN TAVOLA DEVO RIEMPIERE IL DECANTER?
APPENA PRIMA: SARÀ LA DURATA DEL PASTO A GARANTIRE LA GIUSTA ARIEGGIATURA AL VINO. MOLTI DECANTER HANNO UN TAPPO CHE NON FA ENTRARE TROPPA ARIA, PER EVITARE CHE DA UN'OSSIGENAZIONE SI PASSI A UN'OSSIDAZIONE, NOCIVA AL VINO.

SE DURANTE IL PASTO SI CAMBIA VINO, BISOGNA LAVARE IL DECANTER?
NON È NECESSARIO: BASTA VERSARE UN PO' DI VINO DELLA NUOVA BOTTIGLIA, ROTEARLO, GETTARLO E CONTINUARE IL TRAVASO.

con base refrigerante



In vetro soffiato, con tappo salvagoccia in acciaio inox e silicone, è completo di aeratore rimovibile che assicura un'ossigenazione ottimale. La base refrigerante va messa in frigo 4 ore prima dell'utilizzo (da 75 cl, € 89,95). **Eva Solo su Madeindesign.it**


Marie Ange
DiCosta
"La Dolce Differenza"
DI COSTA S.p.A.
www.dicosta.it

gran bollito ALLA BOLOGNESE

IL TRADIZIONALE SECONDO DI CARNI MISTE È TORNATO IN AUGE COME PIATTO GLAM. PERFETTO DA GUSTARE PER LE FESTE E NELLE DOMENICHE D'INVERNO, CON SALSINE SFIZIOSE

testi di Paola Mancuso
in cucina Livia Sala
foto di Laura Spinelli
scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Le lunghe ore di cottura, mentre il suo intenso, inconfondibile profumo sale e si diffonde dal pentolone, stuzzicano la gola dei gourmand e rendono l'attesa il seducente preludio all'assaggio di un piatto di carattere decisamente conviviale e godereccio. Come molte ricette d'antan, il bollito dopo anni di declino è diventato di tendenza e sulla carta dei ristoranti è tornata la rassicurante voce "carrello dei bolliti". Si tratta di un piatto invernale per eccellenza, comune alla nostra tradizione regionale del Nord, dove trova diverse varianti. Quella bolognese, come molte altre specialità del capoluogo emiliano, è stata depositata presso la Camera di Commercio nel 2006 e prevede un misto di almeno sei carni: di manzo e di vitello, oltre a cappone e altre specialità emiliane come cotechino o zampone. La scelta dei tagli di manzo spazia dalla copertina al girello di spalla e non devono mancare quelli con parti gommose a fibra lunga. Come il doppione, conosciuto anche come biancostato, un taglio considerato di seconda scelta perché ricco di grasso e cartilagini, ma proprio per queste caratteristiche molto adatto per un brodo saporitissimo o pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura, come umidi e spezzatini.

Anche per le carni di vitello la scelta è tra carni "minori": lingua, zampetto, codone o testina, dolcemente collosa, tutti tagli classificati come "quinto quarto" o, con termine improprio, "frattaglie". Il bollito, infatti, nasce come piatto di recupero, strettamente legato alla cucina povera di un tempo dove non esistevano né spreco, né fretta.

Il tempo, infatti, è un ingrediente fondamentale per il bollito, di per sé straordinariamente semplice, che richiede però attenzione ai differenti tempi di cottura di ciascun pezzo, sorvegliandone la giusta consistenza e morbidezza. Altre semplici accortezze sono poi l'uso di pentole separate per lingua e cotechino, perché i rispettivi gusti renderebbero troppo forte il sapore del brodo – anche questo di recupero, ma ottimo – e torbido l'aspetto. Bisogna poi fare attenzione ad aggiungere il mix di carni all'acqua già in ebollizione, perché se fosse fredda cederebbero i succhi e si otterrebbe un lesso, non un bollito. Dopo la maratona della cottura, giova un po' di riposo nel brodo: la carne risulterà ancora più tenera e saporita.

Alla varietà di carni, l'opulenza del gran bollito bolognese aggiunge la scelta di condimenti che accompagnano ciascun boccone al palato: salsa verde, simile al *bagnèt* piemontese, ma con l'aggiunta di capperi e cipolline sottaceto (anche questa ricetta è depositata alla Camera di Commercio di Bologna), salsa rossa con peperone, mostarda alla senape e l'immancabile friggione (in dialetto, *frizòn*), altra specialità tradizionale bolognese: una sorta di salsa rustica a base di cipolle lasciate soffriggere a fuoco lentissimo e – ancora una volta – a lungo insieme a strutto, zucchero e pomodori pelati.



BERE GIUSTO

LA CONTEMPORANEITÀ DI CARNI DIVERSE E L'IMPREVEDIBILE CONTRIBUTO DI SALSE COSÌ DIFFERENTI POTREBBERO INDURCI A SCEGLIERE UN VINO VERSATILE E UN PO' PASSIVO, ADATTO A TUTTE LE STAGIONI. TALE SCELTA PERÒ SI MOSTREREBBE SUBITO INADEGUATA RISPETTO ALLA COMPLESSA BELLEZZA DEL CIBO, SUL QUALE VALE LA PENA AGIRE CON VIGORE, PRENDENDOSI QUALCHE RISCHIO, MA CON LA CERTEZZA DI UN ESITO PARTECIPE E COINVOLGENTE: SCEGLIAMO UNA BARBERA DEI COLLI BOLOGNESI, CARATTERIZZATA DALLA SUA PROVERBIALE ACIDITÀ, UTILE A CONTRASTARE IL GRASSO LIMPIDO DEL COTECHINO E DEL CAPPONE, E DA UNA CORPOREITÀ AFFUSOLATA, MOBILE, PERFETTA PER LA FIBRA DELLE CARNI PIÙ MAGRE.

INTERVISTA



LA PAROLA ALLO CHEF DI ORIGINI TREVIGIANE, LO CHEF CRISTIAN MOMETTI HA LAVORATO IN RINOMATI RISTORANTI IN ITALIA E ALL'ESTERO, RICEVENDO RICONOSCIMENTI COME "CUOCO DELL'ANNO 2009". IL SUO LIBRO VASOCOTTURA, PUBBLICATO NEL 2010, HA VINTO IL BEST FIRST BOOK IN ITALY. DA OLTRE DUE ANNI È A CAPO DELLA CUCINA DEL RISTORANTE I CARRACCI DI BOLOGNA.

COME PREPARA IL SUO GRAN BOLLITO? UTILIZZO ALMENO SEI TAGLI, TRA CUI GUANCIA DI MANZO DI RAZZA ROMAGNOLA, DOPPIONE CON OSSO, LINGUA E TESTINA DI VITELLO, CODA, CAPPONE E COTECHINO. QUEST'ULTIMO E LA LINGUA VANNO COTTI A PARTIRE DA ACQUA FREDDA E SEPARATAMENTE . IL CONSIGLIO È DI SPELLARE LA LINGUA ANCORA TIEPIDA, PERCHÉ L'OPERAZIONE È PIÙ FACILE. L'ACQUA IN CUI SI FA SOBBOLLIRE IL MIX DI ALTRE CARNI CON LE VERDURE, DIVENTA UN OTTIMO BRODO PER I TORTELLINI. SE NON VIENE UTILIZZATO SUBITO, SI FILTRA, SI REGOLA DI SALE, SI LASCIA RAFFREDDARE E SI CONSERVA IN FRIGO PER IL GIORNO DOPO.

CONSIGLI PER LA COTTURA? CONTROLLARE LA MORBIDEZZA DELLE CARNI E SGOCCIOLARLE MAN MANO. IL CAPPONE VIENE PRONTO PER PRIMO, MENTRE ULTIMA È LA CODA.

CI SONO METODI ALTERNATIVI? CERTO, SI POSSONO DIVIDERE LE CARNI A PEZZI, SIGILLARLE SOTTOVUOTO CON LE VERDURE E CUOCERLE NEL FORNO A VAPORE A 85° PER 6-8 ORE. IN QUESTO MODO MANTENGONO IL COLORE, HANNO PIÙ SAPORE E SI POSSONO PREPARARE ALCUNI GIORNI PRIMA. L'UNICO "SVANTAGGIO" È CHE NON OTTERREMO IL BRODO PER I TORTELLINI...


1


2


3


4


5


6

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI BOLOGNESI CHE OFFRONO IL GRAN BOLLITO. IL CONSIGLIO È DI TELEFONARE PER VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DEL PIATTO, A VOLTE IN MENU SOLO IN ALCUNI GIORNI O SU PRENOTAZIONE.

I CARRACCI
Via Manzoni 2, Bologna, tel. 051225445
NEL CUORE DELLA CITTÀ, ALL'INTERNO DEL GRAND HOTEL MAJESTIC, È IL RISTORANTE DOVE LAVORA LO CHEF CRISTIAN MOMETTI. IL MENU DEGUSTAZIONE OFFRE SEI PORTATE DI TRADIZIONE, TRA CUI SALUMI REGIONALI CON GIARDINIERA E TIGELLE, POLPETTA DI BOLLITO CON BAGNETTO VERDE E ROSSO, TORTELLINI IN DOPPIO BRODO DI CAPPONE. IL GRAN CARRELLO DEI BOLLITI VIENE PROPOSTO ALLA DOMENICA E IN GIORNI SELEZIONATI.

L'ARCIMBOLDO
Via Galliera 34, Bologna, tel. 051248073
NEL CENTRO STORICO, È UN RISTORANTE SU DUE PIANI CHE OSPITA ANCHE MOSTRE ED EVENTI CULTURALI. LO CHEF PATRON DANIELE MELI PROPONE UNA CUCINA DI TRADIZIONE RIVISITATA IN CHIAVE CONTEMPORANEA. IN MENU SI TROVANO GALANTINA E SPUMA DI MORTADELLA TRA GLI ANTIPASTI, PER PASSARE POI AI PRIMI: TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE, LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE, TAGLIATELLE DELLA "SFOGLINA". PER SECONDO, IL GRAN BOLLITO PREVEDE CINQUE CARNI, TRA CUI CAPPONE E COTECHINO, COTTI A BASSA TEMPERATURA E SERVITI CON SALSA VERDE.

DONATELLO
Via A. Righi 8, Bologna, tel. 051235438
STORICO RISTORANTE GESTITO DAL 1903 DALLA FAMIGLIA FANCIULLACCI, CHE OFFRE CUCINA DI TRADIZIONE BOLOGNESE: PRIMI DI PASTA FATTA A MANO COME TORTELLINI IN BRODO, LASAGNE AL FORNO, TAGLIATELLE, OLTRE A GRAMIGNA CON SALSICCIA E PASSATELLI. IL BOLLITO SI PREPARA SOLO IN INVERNO.

GRAN BOLLITO MISTO ALLA BOLOGNESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 4 ORE

800 g di doppione di manzo (biancostato di pancia) – 1 guancia di manzo – 500 g di testina di vitello – 1 lingua fresca (non salmistrata) di vitello – 1/2 cappone – 1 cotechino (500-600 g) – 3 cipolle dorate – 2 coste di sedano – 3 carote – 1 pomodoro ramato – 4 chiodi di garofano – foglie d'alloro –sale – pepe nero in grani
per accompagnare salsa verde – salsa rossa –mostarda di Cremona – friggione

1 Bucherellate il cotechino con uno stecchino, immergetelo in una pentola d'acqua fredda e portate a ebollizione. Dopo qualche minuto eliminatela, riempite ancora d'acqua, unite 1 costa di sedano e 1 foglia d'alloro e fate sobbollire 45 minuti.
2 In un'altra pentola d'acqua fredda mettete la lingua con 1 carota, 1 costa di sedano e 1 cipolla pulite. Cuocete a fuoco basso circa 3 ore, scolate; eliminate la pelle.
3 Pulite le cipolle rimaste senza pelarle, tagliatele a metà e rosolatele in una padella dalla parte del taglio.
4 Infilzatele con i chiodi di garofano fatti passare attraverso 1 foglia d'alloro e mettetele in una pentola molto capiente con le carote e il sedano rimasti e il pomodoro. Unite qualche grano di pepe, un pizzico di sale, abbondante acqua, mettete sul fuoco e portate a ebollizione.
5 Immergetevi tutte le carni di manzo e di vitello, abbassate la fiamma e, dopo circa 30 minuti, unite il cappone. Cuocete a fuoco basso per circa 3 ore, eliminando di tanto in tanto la schiuma che si forma in superficie con un mestolo forato. Scolate le carni man mano che sono cotte (tenete da parte il brodo per altri utilizzi) e risultano ben morbide e disponetele su un piatto da portata con il cotechino e la lingua tagliati a fette.
6 Servite il bollito con le salse,la mostarda, il tipico friggione e, se vi piace, con purè di patate, spinaci al burro, carote e cipolline in agrodolce.

Lo Conte Le Farine Magiche®



Per una pizza perfetta leggera e saporita

Croccante fuori e morbida dentro.

Seguici su:

lefarinemagiche.it



agrumi DI LIGURIA

NON SOLO POMPELMI E LIMONI, MA OTTIMI CHINOTTI, BERGAMOTTI E ARANCE DELLA RARA QUALITÀ PERNAMBUCCO CRESCONO NEGLI ECCELLENTI AGRUMETI DI QUESTA REGIONE, TRASFORMANDOSI SPESSO IN CANDITI, MARMELLATE, BIBITE E STRAORDINARIE RICETTE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio,
foto del servizio di Gianmarco Folcolini e dei piatti di Laura Spinelli.
Ricette di Giovanna Ruo Berchera. In cucina Livia Sala

A sinistra e qui sotto, alberi di pompelmi e limoni a Monterosso al Mare. A destra, Luca Dalpian nei suoi frutteti di Albissola Marina dove crescono piante di arance Pernambucco e di arance amare.







STOCCAFISSO ACCOMODATO AGLI AGRUMI

pag. 100



Una fase della canditura delle scorze di arance Pernambucco, coltivate e lavorate a Savona dall'azienda Besio dal 1860.



TORTA DI ALICI
AL CHINOTTO
pag. 100

Sotto, Riccardo Fernandez e Veronica Vipiana mostrano agrumi e conserve della loro azienda di Finale Ligure: tra questi i chinotti (in mano a Veronica), dalla buccia verde brillante e il gusto un po' amaro.





Sopra, Vincenzo Servodio, dell'azienda Besio dal 1860, mostra i suoi chinotti sotto spirito. Altre sue specialità: canditi, marmellate e bibite.



DOLCE CON ARANCE
PERNAMBUCCO
pag. 100

Il chinotto? "Un mondo affascinante, meraviglioso, ricco di sorprese". A dirlo è Marco Abaton, creatore di profumi a Savona, grande appassionato ed esperto di agrumi. Del resto, il chinotto è uno dei simboli della Riviera di Ponente, il più profumato. "Fin dal '500 la produzione degli agrumi ebbe un ruolo primario nel Ponente ligure", spiega, "tanto che la coltura, la raccolta e la vendita avvenivano sotto il controllo di un magistrato. Durante gli ultimi secoli della navigazione a vela, gli agrumi costituirono l'estrema difesa contro le carenze di vitamine dei naviganti". Il chinotto però, per il suo particolare gusto, non viene quasi mai usato tale e quale in cucina, ma candito o conservato nel maraschino. Per conoscerne i lati meno noti, il luogo giusto è l'azienda Besio dal 1860, guidata dalla famiglia Servodio. Lo stabilimento conserva fotografie e documenti d'inizio Novecento, "quando la produzione di chinotti non teneva il passo della domanda", racconta Vincenzo Servodio. La sua famiglia possiede 400 piante, ma lavora anche il raccolto di altri frutteti tra Albissola, Savona e Finale Ligure. "Per la canditura servono chinotti non ancora maturi, con la massima concentrazione di aromi: un'alternanza di cotture a 60°, in melasse sempre più zuccherose, consente di ottenere frutti sodi e lisci". La marmellata invece si prepara cuocendo la frutta due volte: il liquido ricavato dalla prima cottura poi si usa come sciroppo per realizzare le ottime bibite al chinotto.

Sulle colline di Finale Ligure, pure gli orti di Riccardo Fernandez e della moglie Veronica Vipiano odorano di chinotti, ma anche di mandarini, arance e bergamotti. "I frutti del chinotto vengono raccolti in momenti diversi, a seconda della lavorazione a cui saranno sottoposti: in autunno e pieno inverno quelli per le marmellate, dalla polpa gialla, non molto succosa e un po' amara", chiarisce Riccardo facendoci strada in un lindo laboratorio. Venduti al mercato di Finale Ligure, oltre ai chinotti, sono i mandarini Satsuma, un agrume introdotto su queste colline a fine Ottocento. Ha una forma appena schiacciata, un colore esterno tra il verde e il giallo brillante e una polpa arancio intenso, priva di semi e succosa. "La buccia si stacca facilmente e può essere usata per profumare lo zucchero o in pasticceria", suggerisce Veronica, che trasforma gli agrumi anche in succhi. "Quello del bergamotto è ottimo mescolato all'arancia, ma si usa anche da solo per accompagnare il pesce". Tra le novità, le composte con i petali di fiori: fresie, tulipani e calle.

I terrazzamenti di Luca Dalpian si trovano a Albissola Marina. Il mare non si vede, ma se ne sentono gli influssi: "Il clima mite della Riviera conferisce ai frutti profumi intensi, specie alle arance". Il giardino di Luca è stato recuperato di recente, ripulendo dalle sterpaglie un antico uliveto e ricreando i terrazzamenti, così che ulivi e agrumi coabitano. "Coltivo la Pernambucco, un'arancia di dimensioni medio grandi, spicchi croccanti e succo dolce e intenso. Si consuma al naturale, ma si presta anche per le marmellate e la sua buccia è ricca di oli essenziali", dice Luca, "come quella dei melangoli, le arance amare, altri frutti che fanno parte della nostra piantagione", conclude indicando arance dalla buccia butterata. Il laboratorio di Dalpian si trova a Tiglieto, alle spalle di Genova, dove è tradizione preparare lo sciroppo di rose, un prodotto antico che un gruppo di appassionati sta facendo riscoprire. "Il succo dei limoni coltivati ad Albissola Marina serve ad arricchire il sapore ed estrarre il colore dei petali", svela. Un'altra area nota per i limoni è quella delle Cinque Terre. Nel giardino della Società Agraria Buranco se ne trovano oltre 270 piante curate da Luigi e Mariolina Grillo. "Questi alberi hanno due nemici, il gelo e il vento". Per difendere sia loro, che le viti e gli ulivi, 3000 km di muretti a secco sono diventati parte integrante del paesaggio di questa parte di Liguria. "I limoni sono frutti dalle quattro stagioni, hanno quattro fioriture e sono sempre disponibili. Quelli con più succo e il miglior equilibrio tra dolcezza e acidità si trovano però tra dicembre e gennaio: una parte viene trasformata in marmellate e liquore". Mentre parliamo, il sole radente fa brillare i frutti: sembrano sfere d'oro, ma sono persino più preziosi.

le nostre scelte

Azienda Agr. Dalpian
Località Acquabuona
Tiglieto (Ge)
Telefono 010 929298
Web delpian.it

Azienda Agr. Fernandez
via Calice160
Finale Ligure (SV)
Telefono 334 9209933
Web deliziefernandez.it

Abaton
Via Paleocapa 76r, Savona
Telefono 019 8335278
Web abatonbros.com

Besio dal 1860
Via Sant'Ambrogio 2
Savona
Telefono 019 860507
Web besio.it

Società Agraria Buranco
Via Buranco 72
Monterosso al Mare (Sp)
Telefono 0187 817677
Web burancocinqueterre.it







STOCCAFISSO ACCOMODATO AGLI AGRUMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 100 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

900 g di stoccafisso ammollato – 2 arance non trattate – 1 limone non trattato – 30 g di pinoli – 3 acciughe salate – 70 g di olive taggiasche in salamoia – 2 spicchi d'aglio – 1 grossa cipolla – 2 rametti di finocchietto – 1 bicchiere di vino bianco secco – 60 ml di olio extravergine d'oliva – 2 bicchieri di brodo vegetale – pepe nero in grani

1 Immergete lo stoccafisso in acqua salata in ebollizione, cuocetelo per circa 15 minuti, scolatelo e lasciatelo intiepidire. Privatelo della pelle e delle spine. Dividete la polpa a pezzi non troppo grossi e non troppo minuti. Prelevate la sola scorza del limone e di un'arancia e spremete entrambi i frutti.
2 Dissalate e diliscate le acciughe. Sbucciate la cipolla e affettatela sottile. Pelate gli spicchi d'aglio, privateli del germoglio e tritateli con le acciughe. Mettete tutto in un largo tegame antiaderente a fondo pesante, aggiungete l'olio e fate rosolare a fuoco dolce 4-5 minuti. Unite i pezzi di stoccafisso, lasciateli insaporire per alcuni minuti, poi irrorateli con il vino bianco e lasciateli evaporare completamente. Bagnate con il succo dei 2 agrumi, mettete il coperchio e cuocete a fuoco dolce per circa 40 minuti versando un po' di brodo se tutto il liquido fosse consumato.
3 Dividete l'arancia rimasta a metà e, senza sbucciarla, tagliatela a rondelle, unitele alla preparazione. Aggiungete anche i pinoli tostati, le olive, il finocchietto tritato, metà delle scorze degli agrumi tagliate finemente a julienne, una macinata di pepe e proseguite la cottura con il coperchio e a fiamma bassa per almeno 20 minuti. Spegnete e servite ben caldo.

TORTA DI ALICI AL CHINOTTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

600 g di alici (acciughe) – 500 g di patate a pasta compatta – 1 chinotto fresco – 1 cucchiaio colmo di capperi sotto sale – 1 spicchio d'aglio – 20 g di pinoli – 4 rametti di maggiorana fresca – 4 rametti di prezzemolo – 2 fette di pane di semola di grano duro raffermo – 60 ml circa di brodo di pesce o vegetale – 60 ml circa di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete il chinotto in freezer per un paio d'ore in modo che indurisca. Riducete in briciole la mollica di pane e fatela tostare leggermente in forno. Lavate la patate e lessatele partendo da acqua fredda per 25-30 minuti dall'ebollizione mantenendole al dente, poi sbucciatele e tagliatele a rondelle spesse 7-8 mm. Lavate le acciughe, apritele delicatamente dal lato del ventre aiutandovi con il pollice; eliminate le interiora, staccate la testa, la lisca e la coda.
2 Sciacquate bene i capperi, tritateli con l'aglio sbucciato, la maggiorana, il prezzemolo e i pinoli e mettete il trito in una ciotola insieme alle briciole di pane. Profumate con la scorza grattugiata di mezzo chinotto.
3 Ungete d'olio una teglia bassa di 28-30 cm di diametro, disponete sul fondo uno strato uniforme di patate, conditele con olio, sale e pepe e cospargetele con circa 1/3 del pangrattato aromatico, quindi sistemate sopra le alici disponendole ben strette a raggiera. Irroratele con il brodo vegetale, cospargetele con il pangrattato aromatico rimasto e condite con il resto dell'olio. Cuocete in forno già caldo a 190° per circa 15 minuti.

DOLCE CON ARANCE PERNAMBUCCO

FACILE
PER 10 PERSONE
PREP. 90 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 105 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

4 arance Pernambucco non trattate – 150 g di miele d'acacia – 100 g di mandorle spellate – 50 g di nocciole tostate – 50 g di noci sgusciate – 30 g di pinoli – 40 g di uvetta – 100 g di pane casereccio secco – 2 mele – 6 fichi secchi – 50 ml di vino passito – 1 cucchiaino di spezie (noce moscata, cannella, garofano, pimento) – 400 g di farina – 60 g di burro – 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 100 g di zucchero – 1 dl di vino bianco secco – 2 cucchiai di zucchero a velo– sale

1 Pelate le arance asportando solo la parte arancione e tagliate le scorze a julienne corta. Pelate quindi le arance al vivo, tagliatele a rondelle e poi a pezzettini piccolissimi. Sbucciate le mele, riducetele a pezzettini e mettetele in un tegame basso e largo con la polpa delle arance e i fichi sminuzzati e cuocete per 30 minuti, finché la frutta sarà densa, unendo le scorze a metà cottura.
2 Spegnete, versate il miele, il vino passito, le spezie, tutta la frutta a guscio tritata, l'uvetta sciacquata e il pane sbriciolato fino ad asciugare il mix pur mantenendolo morbido. Fate riposare 12 ore in frigo.
3 Impastate la farina con il burro fuso ma freddo, l'olio, lo zucchero, il vino e un pizzico di sale. Lavorate energicamente e a lungo aggiungendo acqua o vino se necessario. L'impasto deve essere morbidissimo ma non appiccicare. Stendetelo ricavando un disco di 30 cm di diametro e uno di 34. Appoggiate il più piccolo sulla leccarda del forno rivestita con carta da forno, stendete sopra il ripieno mantenendo liberi i bordi, mettete sopra l'altro disco, sigillate bene i bordi premendoli con una forchetta e poi incidete la superficie con un coltellino in modo da creare un tratteggio a cerchi concentrici. Infornate a 190° per 40 minuti. Sfornate e servite la torta ancora tiepida spolverizzata di zucchero a velo.


Marie Ange
DiCosta
Carillon
Concerto
“La Dolce Differenza”
DI COSTA S.p.A.
www.dicosta.it

SALSE A BASE DI frutta

SPEZIATE O AGRUMATE SONO TRADIZIONALI NEI GIORNI DI FESTA. CON IL LORO TOCCO DOLCE NOBILITANO CARNI, PESCI E INSACCATI REGALANDO UN'ELEGANTE SFUMATURA GOURMAND

a cura di Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





1



2



3

All'arancia

1 Ricavate la scorza grattugiata e il succo di 6 arance non trattate. **2** Sciogliete 120 g di burro in un tegame e, prima che prenda colore, unite 2 dl di vino bianco secco, un cucchiaino alla volta. Appena si sarà addensato, diluitelo a poco a poco con il succo delle arance; salate, pepate e aggiungete 1 cucchiaio di scorza grattugiata. Cuocete ancora per qualche minuto finché il composto avrà la consistenza di una salsa. **3** Servitela con volatili come pollo o anatra, carni di maiale e insaccati cotti, pesci bianchi lessati o arrosto.

Al mandarino

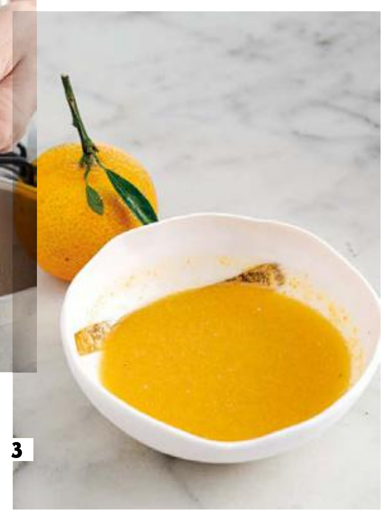
1 Fate sobbollire per 1 ora 750 ml di acqua con 1 bicchiere di vino bianco, 300 g di lische e teste di pesce, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla sbucciata, sale e pepe; filtrate il brodo. Pelate al vivo 350 g di clementine (di 1 ricavate prima la scorza grattugiata), frullatele e passatele al setaccio. **2** Versate il succo in una casseruola con 120 ml di brodo e fate ridurre della metà. Unire 150 ml di panna e 2 cucchiai di Grand Marnier e scaldate. Spegnete e incorporate 60 g di burro freddo. Salate, pepate e completate con la scorza grattugiata. **3** Questa salsa è ideale con il pesce bianco.



1



2



3



1



2



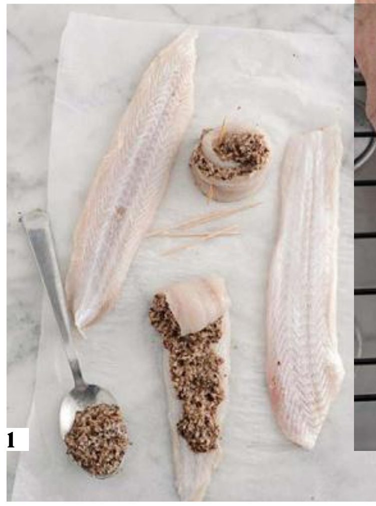
3

Di mele

1 Sbucciate 3 mele renette, detorsolate e riducetele a fettine. **2** Mettetele in una casseruola con 6 mandorle sminuzzate, 1 cipolla tritata, 30 g di burro, 1 fetta di pane tostata e bagnata con aceto bianco, 3 cucchiai di vino bianco e 3 cucchiai di aceto bianco. Salate, pepate, unite spezie a piacere (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e fate sobbollire finché le mele saranno tenere; passate al setaccio. **3** Utilizzate la salsa per accompagnare carne di maiale arrosto o insaccati cotti.

Sogliola con salsa al mandarino

1 Sbucciate 2 scalogni, affettateli e fateli stufare a fuoco dolce con 2 cucchiai di olio e 3 cucchiai di vino bianco per 3 minuti. Unite 1 cespo di radicchio tagliato a striscioline, salate e cuocete per 5 minuti finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Lasciate intiepidire e frullate il tutto con 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato. Disponete 4 filetti di sogliola su un foglio di carta da forno, salateli poco e cospargeteli con il composto di radicchio. Arrotolateli e fissateli con uno stecchino. **2** Rosolateli a fiamma viva con un filo d'olio: girateli con 2 cucchiai. Ricavate il succo di 1 mandarino, mescolatelo con altrettanta acqua e versate il liquido sul pesce; pepate e cuocete per 5 minuti. Servite gli involtini con il loro intingolo e la salsa al mandarino.



1



2



1



2

Cotechino con salsa all'arancia

1 Bucate 1 cotechino in 6-8 punti (secondo la grandezza) con uno stecchino. Mettetelo in una pentola colma di acqua fredda e lasciatelo riposare per 2 ore: in questo modo la pelle si ammorbidirà e non si romperà in cottura. **2** Mettete il recipiente su fuoco medio-basso e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma in modo che l'acqua sobbolla leggermente e proseguite la cottura per 2 ore circa con il coperchio appena scostato. Lasciate il cotechino nell'acqua calda fino al momento di servirlo. A questo punto, sgocciolatelo, mettetelo su un tagliere ed eliminate la pelle incidendola nel senso della lunghezza. Affettate il cotechino con un coltello a lama liscia ben affilato e disponetelo nei piatti in cui avrete versato un po' di salsa all'arancia.

Arista al sidro con salsa di mele

1 Preparate un trito con 40 g di lardo, 1/2 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, qualche rametto di timo e 1 chiodo di garofano pestato. Praticate tante incisioni poco profonde in un'arista di maiale di 1 kg (aiutatevi con un coltello a punta) e strofinatela con il trito in modo da farlo penetrare nei fori. Mettetela in una ciotola, bagnatela con 2 bicchieri di sidro e lasciatela riposare per 1 ora.
2 Sgocciolatela e rosolatela in una casseruola con un filo d'olio. Salate, pepate, sfumate con metà della marinata e continuate la cottura in forno caldo a 170° per circa 1 ora bagnando di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura. Servitela a fette e accompagnatela con la salsa di mele leggermente intiepidita.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



1



2

l'anatra all'arancia

SE VOLETE UTILIZZARE LA SALSA ALL'ARANCIA PER ACCOMPAGNARE UN'ANATRA AL FORNO (UNA FARAONA, UN POLLO), PROCEDETE COSÌ. FARCITE IL VOLATILE CON 1 ARANCIA NON TRATTATA A FETTE E CUOCETE IN FORNO A 180° CON OLIO E AROMI PER 90 MINUTI IRRORANDO OGNI TANTO CON POCO BRODO. FATE CARAMELLARE SUL FUOCO 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO CON 1 CUCCHIAIO DI ACETO, UNITE IL FONDO DI COTTURA DELL'ANATRA INCORPORANDOLO POCO PER VOLTA CON UNA FRUSTA, ALLUNGATE CON 1 DL DI SUCCO DI ARANCIA E FATE ADDENSARE UN POCO LA SALSA. FILTRATELA, UNITE UN PO' DI SCORZA GRATTUGIATA DELL'AGRUME. SERVITE LA CARNE A PEZZI, NAPPANDOLA CON METÀ DELLA SALSA E ACCOMPAGNANDOLA CON IL RESTO IN UN CONTENITORE A PARTE.

In tutto il servizio, porcellane DodiciSessanta, pentole Tescoma. Indirizzi a pagina 114



NEL PROSSIMO NUMERO: I CHUTNEY


Marie Ange
DiCosta
Panettone
con lievito madre
Prodotto in Sicilia
Crema al "Limone di Siracusa IGP"
Crema alla "Arancia Rossa di Sicilia IGP"
IGP
Panettone Gran Sicilia
Crema al Pistacchio
"La Dolce Differenza"
DI COSTA S.p.A.
www.dicosta.it

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

ANTICHE VIGNE

UVE UNSECO

Cantina Pellegrino è sempre più impegnata nella tutela del "terroir". A Pantelleria, dove già nel 1997 ha contribuito a creare il *Consorzio di Tutela dei vini Doc* per diffondere la pratica agricola della vite a alberello (Patrimonio Unesco), ha installato un nuovo impianto fotovoltaico per produrre il Moscato e Passito di Pantelleria in maniera naturale (carlopellegrino.it).



COLTIVAZIONI ECOLOGICHE

Buon Cacao

Produzione sostenibile a tutto tondo aiutando i produttori a sviluppare modelli colturali a basso impatto ambientale costruendo insieme scuole e impianti d'acqua potabile. È uno degli obiettivi di *Valrhona*, società leader nel mondo del cioccolato, che ha ricevuto la certificazione di sostenibilità B Corporation pure per la tracciabilità al 100% del cacao (valrhona.com).







Supermercati

SEMPRE PIÙ GREEN

Anche la grande distribuzione ha a cuore l'ambiente e stupula contratti di fornitura diretti con i produttori "responsabili" e contro il caporalato. Lo dimostrano i dati positivi del nuono *Bilancio di Sostenibilità 2020* di Federdistribuzione (l'associazione che da 60 anni rappresenta gran parte dei supermercati: 13.950 punti vendita e 202.100 addetti) che misura la crescita delle pratiche verdi e solidali nell'ultimo decennio. In primo piano: riduzione dei consumi energetici e graduale sostituzione di stoviglie in plastica monouso con prodotti ecocompatibili (3 miliardi di pezzi all'anno). La riconversione sostenibile della grande distribuzione è efficace anche grazie a iniziative istituzionali: ad esempio gli accordi nazionali con Coldiretti per l'acquisto di eccellenze made in Italy, come le clementine, e quelli locali che garantiscono equo guadagno e legami commerciali duraturi a piccole e medie aziende meritevoli (federdistribuzione.it).

DAL CARCERE AL FRANTOIO

L'olio della speranza

Beatrice Massaza, titolare dell'azienda agricola che ha proposto il progetto vincitore del premio *Agri Social: seminiamo valore*, insegna ai detenuti del carcere di Gorgona (Livorno) l'arte del frantoio. Insieme lavorano tra uliveti e uffici per imparare a fare un buon olio, pubblicizzarlo e venderlo. È un'idea pilota che diventerà entro due anni un modello da esportare in altri istituti penitenziari per offrire conoscenze agronomiche e lavorare cominciando una vita nuova (toscana. confagricoltura.it).



PENSIAMO AL FUTURO

SPAGHETTI SOLIDALI

Per uno stile di vita giusto e sano il pastificio La Molisana ha realizzato un sistema modernissimo per sfruttare un mix di energia elettrica, termica e frigorifera che riduce le emissioni di CO_2 del 30%. Inoltre, utilizza packaging 100% riciclabile, sanifica le aree di lavoro con ventilazione a 55° azzerando l'uso di sostanze chimiche e devolve il ricavato dei corsi di cucina ad associazioni di volontariato a sostegno dei bisognosi (lamolisana.it).

L'AROMA DEL fumo

L'AFFUMICATURA È UNA TECNICA ANTICA, CHE REGALA A PESCI, CARNI, SALUMI E FORMAGGI NOTE INTENSE E COMPLESSE, PER CREARE RICETTE INTRIGANTI, DAL GUSTO INCONFONDIBILE

a cura di Silvia Tatozzi, foto dei piatti e ricette archivio Sale&Pepe





MINI PIES ALLO SPECK

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI
725 CAL/PORZIONE

440 g di farina – 240 g di burro – 200 g di erbette – 1 scatola da 400 g di fagioli bianchi di Spagna – 80 g di speck – 400 ml di latte – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate 400 g di farina con 200 g di burro a pezzetti, il sale e 1 cucchiaio d'acqua fredda. Fate una palla, avvolgetela in pellicola e mettetela in frigo 30 minuti.
2 Fate la besciamella: tostate la farina rimanente nel burro rimasto, fuso, stemperatevi il latte freddo tutto in una volta e cuocete pochi minuti mescolando.
3 Lessate le erbette in acqua bollente salata. Rosolate l'aglio sbucciato con 3 cucchiai d'olio, saltatevi le erbette strizzate; eliminate l'aglio e fate raffreddare. Stendete la pasta a uno spessore di 3-4 mm e con 2 coppapasta ricavate 12 dischi da 8 cm e altri 12 da 15 cm. Con quelli grandi foderate 12 stampi da 7 cm e distribuitevi le erbette.
4 Frullate 2/3 dei fagioli scolati e mescolateli con la besciamella, l'uovo sgusciato, il grana, sale e pepe. Dividete negli stampi, completate con i fagioli rimasti e lo speck tritato e coprite con i dischi di pasta rimasti. Sigillate i bordi formando un cordoncino. Forate i pie e infornateli a 175° 45 minuti.

RAVIOLI AL MANZO AFFUMICATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

200 g di farina – 2 uova – 30 g di burro – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 200 g di carpaccio di manzo affumicato – 300 g di patate – prezzemolo – finocchietto – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate, sbucciatele, passatele calde allo schiacciapatate facendole cadere in una ciotola. Incorporate il manzo, tritato finemente con le foglie di prezzemolo e quelle di 1 rametto di finocchietto, una grattata di noce moscata, sale e una macinata di pepe. Mescolate bene per amalgamare.
2 Versate la farina a fontana sulla spianatoia, unite le uova sgusciate, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaio d'olio, quindi impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico.
3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate dei quadrati da 6 cm di lato. Ponete al centro di ciascun quadrato una pallina di ripieno, quindi ripiegate la punta superiore sul ripieno, incrociatevi sopra i lembi laterali e chiudete il raviolo pieghettando la pasta fino a quando è ben sigillato.
4 Cuocete i ravioli, pochi per volta, in abbondante acqua bollente salata e, appena vengono a galla, scolateli con un mestolo forato. Conditeli con il burro fuso, le foglie di finocchietto rimasto e il parmigiano grattugiato.



INTERVISTA

Affumicato d'autore

STEFANO MASANTI, CLASSE 1970, È CHEF E PATRON DEL RISTORANTE IL CANTINONE DI MADESIMO (STELLA MICHELIN DAL 2008) È UN GRANDE ESPERTO DELL'ANTICA ARTE DELL'AFFUMICATURA.

IN CHE COSA CONSISTE ?
LA PIÙ DIFFUSA È QUELLA "A FREDDO": I CIBI VENGONO ESPOSTI AL FUMO "BIANCO" RILASCIATO DALLA COMBUSTIONE LENTA (SENZA FIAMMA DIRETTA) DI LEGNA ED ERBE, CHE PENETRANO NELL'ALIMENTO E LO AROMATIZZANO. IN QUELLA "A CALDO" L'ALIMENTO È ANCHE COTTO.

QUALI SONO GLI ABBINAMENTI?.
SI PUÒ INSEGUIRE LA SINTONIA TRA GLI ALIMENTI, ASSOCIANDO UN PRODOTTO AFFUMICATO CON UN INGREDIENTE "NEUTRO", CAPACE DI ESALTARLO AMPLIANDONE LO SPETTRO GUSTATIVO, O GIOCARE SUL CONTRASTO.

QUALCHE ESEMPIO?
IL SALMONE AFFUMICATO SERVITO SU UN CROSTINO DI PANE CON IL BURRO: LA COMPONENTE GRASSA AUMENTA LA PERCEZIONE DEL SAPORE AFFUMICATO; SE AGGIUNGO UNA MELA IN UN'INSALATA DI VERDURE E PROVOLA AFFUMICATA, L'ACIDITÀ NE SMORZA L'INTENSITÀ AL PALATO.



TORTA ALLE ARINGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

500 g di patate – 160 g di provola affumicata – 125 g di filetti di aringa affumicata – 80 g di pangrattato – 10 g di burro – 3 uova – 2-3 steli di erba cipollina – sale – pepe

1 Sistemate le patate in una pentola con abbondante acqua fredda; portate a ebollizione e lessate le patate per circa 35 minuti. Sbucciatele ancora calde, pesatene 300 g e passatele con lo schiacciapatate; riducete le rimanenti a tocchetti.
2 Incorporate alla purea le uova sgusciate e leggermente sbattute, l'erba cipollina tagliuzzata con un paio di forbici, la provola affumicata tagliata a tocchetti, 50 g di pangrattato, i filetti di aringa spezzettati e i tocchetti di patata.
3 Regolate di sale e pepe e versate il composto in una teglia da forno rettangolare da 30x12 cm, ben imburrata e cosparsa con il pangrattato rimasto. Cuocete la torta alle aringhe in forno a 200° per 35 minuti. Servitela tiepida.

SPECIALE STIPSI?

Sveglia l'intestino combatti la stitichezza

Oggi in farmacia c'è ***Dimalosio Complex*** *il* ***regolatore*** *dell'intestino.*

Quando l'intestino si "addormenta" e perde la sua regolare puntualità è possibile andare incontro ad episodi di stitichezza che possono causare cattiva digestione, senso di gonfiore con tensione addominale e alitosi.

Secondo le recenti linee guida il problema può essere affrontato con una dieta ricca di fibre indispensabili per ritrovare e mantenere la corretta motilità intestinale.



Seguendo queste direttive è stato formulato **Dimalosio Complex,** un preparato a base di Psillio e Glucomannano, fibre naturali, arricchito con Lattulosio ed estratti vegetali, componenti attivi che agiscono in sinergia per "risvegliare" la corretta motilità intestinale senza irritare.

Dimalosio Complex sveglia l'intestino pigro, usato con regolarità svolge un'azione come regolatore intestinale, favorisce la crescita della flora batterica ed aiuta a combattere quel fastidioso gonfiore addominale facilitando una normale evacuazione.

Dimalosio Complex lo trovate in Farmacia, *disponibile in confezione da 20 bustine al gradevole gusto pesca.*

Da ALCKAMED In Farmacia

sale&pepe shopping



Cartizze Dry La Tordera

Come tutti i Valdobbiadene D.O.C.G. La Tordera, anche il Cartizze Dry è espressione della filosofia aziendale Natural Balance, ovvero di offrire ai consumatori un vino che sia espressione del vigneto e del territorio. Questo si ottiene grazie alla raccolta, eseguita completamente a mano, alla soffice pressatura e all'aggiunta di pochi solfiti.



Spirito Natalizio Sammontana

Sammontana presenta una nuova edizione limitata: Spirito Natalizio, un nuovo Barattolino e una Torta Dessert con pezzetti di Panettone. La crema gelato al gusto panettone, con pezzetti di panettone e uva sultanina, si può abbinare ai dolci della tradizione o per dare un tocco di creatività alle proprie ricette.



Zacapa Royal

Ultimo nato della gamma, Zacapa Royal è il distillato di eccellenza frutto di una sapiente selezione di rum invecchiati fino a 30 anni per un blend di alta qualità. Affinato in speciali botti di rovere francese, Zacapa Royal ha un bouquet con punte intense di chiodo di garofano, cioccolato, frutta secca, noce moscata e mandorle tostate, con note ricche e cremose di vaniglia e caramello.



Natale con Rigoni di Asiago

Rigoni di Asiago ha preparato, quest'anno, delle confezioni nuove e originali, con tanti prodotti e raffinate idee regalo, come i cucchiaini in acciaio serigrafato oppure le eleganti tazze in ceramica. Tante straordinarie dolcezze, 100% biologiche, perfette per regalare una coccola speciale ai propri cari. Per farlo, basta un semplice click: https://shop.rigonidiasiago.it/.



A Natale #Regalabontà Riso Scotti

Riso Scotti ha creato tre proposte "smart" per un regalo che verrà di certo apprezzato. Tra queste la Box Gourmet, una selezione di undici prodotti golosi e ricercati a marchio Scotti. Scoprile su https://www.risoscotti.biz/it/53-box-natale. Arriveranno a casa tua o di chi vuoi tu, senza alcuna spesa di spedizione aggiuntiva.



Ferrero Rocher Piramide

Simbolo del Natale per eccellenza, la Piramide Ferrero Rocher Gold Edition contenente 17 Ferrero Rocher disposti a piramide, per stupire gli ospiti e dare un tocco elegante alle feste.



Zafferano 3 Cuochi e La Granda

La nuova Limited Edition Zafferano 3 Cuochi e La Granda è un dono originale e gourmet. I Ragù allo Zafferano 3 Cuochi sono tre gustose varietà di ragù pronti, nati dagli ingredienti pregiati di due eccellenze italiane, Zafferano 3 Cuochi e La Granda, produttore di carne di razza bovina piemontese Presidio Slow Food. In vendita su: www.3cuochi.it/ragu.



Cotechino e Zampone Modena IGP

La qualità dello Zampone Modena IGP e del Cotechino Modena IGP è tutelata dal marchio IGP che garantisce ai consumatori il rispetto dell'antica ricetta tradizionale, l'utilizzo di carni di alta qualità, il costante controllo della produzione e la presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Su www.modenaigp.it tante idee per gustarli.



Tonitto 1939

Creato da Tonitto 1939 in partnership con Altromercato, il panettone sostenibile con gelato al cioccolato e con zucchero equosolidale, è realizzato con l'utilizzo di energia solare. È un prodotto Made in Italy, fatto a mano con ingredienti di alta qualità: uova e latte freschi, lievito naturale e zucchero, uva sultanina e scorze di agrumi canditi.



Panettone all'Amarone Rocca Sveva

Frutto della collaborazione di Cantina di Soave con la rinomata pasticceria siciliana «Fiasconaro», il panettone all'Amarone della Valpolicella DOCG di Rocca Sveva, senza scorza d'agrumi e canditi, si può acquistare anche sullo shop online aziendale: www.roccasvevashop.it.



Hausbrandt nuovo barattolo Moka

Si tratta di una miscela di caffè 100% Arabica tostato e Macinato. Pregiati chicchi di Arabica africana e centroamericana donano a questo caffè un piacevole e aroma di cioccolato ed un gusto dolce e morbido. Caffè selezionato e lavorato con sistema tradizionale a tostatura lenta. Confezionato in un elegante barattolo dorato.



Müller Thurgau Spumante di Cavit

Amatissimo best seller, prodotto secondo Metodo Charmat, il Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti IGT di Cavit è particolarmente apprezzato per la morbidezza e i caratteristici toni aromatici che lo rendono ideale per ogni occasione. Elegante e di ottimo carattere, è disponibile in diversi formati.



Il Viaggiator Goloso

Novità del Natale 2020, i bauli in legno di betulla certificati FSC® che rendono i cesti gastronomici il Viaggiator Goloso® ancora più raffinati. Tra questi il Cesto Majestic: tanti prodotti di prima scelta dai più tradizionali come il cotechino di Modena I.G.P. e le lenticchie di Altamura I.G.P., ai più sfiziosi come le scorze d'arancia candite ricoperte di cioccolato fondente.



Lavazza A Modo Mio Smeg

La nuova macchina della famiglia A Modo Mio combina l'expertise nel mondo dell'espresso di Lavazza con lo stile di SMEG. Un oggetto esclusivo disponibile nei colori: nero, rosso e crema. La migliore espresso experience è garantita da un'interfaccia intuitiva che consente di scegliere tra un tradizionale espresso e un espresso lungo, proprio come quello del bar.



Panettone Alemagna

Dall'unione tra i migliori ingredienti e la lavorazione artigianale nasce, dal 1921, il Panettone tradizionale Alemagna. Il soffice impasto, ottenuto dalla lenta lievitazione naturale, viene arricchito da scorzoni d'arancia, cubetti di cedro diamante della Calabria e uva sultanina del Mediterraneo. Il risultato è un panettone preparato come una volta, da sempre simbolo di eccellenza per qualità, eleganza e stile.



Acquavite di pere Williams di Pircher

Pircher propone come idea regalo un classico intramontabile: l'acquavite di pere Williams. Dalla grande armonia e fragranza, è ottenuta selezionando pere Williams fresche e mature, rispettando il metodo di lavorazione tradizionale che conferisce a questa specialità un aroma e un gusto inconfondibili. In vendita su: www.pircher.it.



I versatili Pistacchi Americani

I pistacchi americani sono perfetti come snack e ideali per preparare pasti gustosi e sani al tempo stesso. Grazie ai pistacchi tostati e coltivati negli Stati Uniti si possono creare ricette sfiziose, come l'insalata di Indivia Belga con Avocado, formaggio Piave e Salsa all'aglio e pistacchi americani. Sono ricette adatte a tutta la famiglia, anche perché ricche di proteine molto digeribili.



Proposte Guido Berlucchi

Per un regalo esclusivo Berlucchi propone diverse confezioni tra cui il Cofanetto in legno Berlucchi '61 Millesimati Nature, dove troviamo racchiusa l'anima più pura del Franciacorta con i suoi tre prodotti millesimati e senza dosaggio: Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2013, Berlucchi '61 Franciacorta Nature Rosé e Berlucchi '61 Franciacorta Nature Blanc de Blancs 2013.



nel numero di febbraio

È il mese di krapfen, BOMBOLONI & co.: l'impasto, appena buttato nell'olio caldissimo, lievita in morbide delizie, addolcite poi da un velo di zucchero o miele. Ma è anche la stagione di succulente ricette con il MAIALE e i CAVOLI (quelli cinesi, gustosi e versatili). Ed è tempo di fumanti piatti di PIZZOCCHERI: anche in ghiotte versioni contemporanee.

in edicola dal 26 gennaio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

Gennaio 2021

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Carlo Cambi, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Veronica Leali, Lhomme/Fenot/Sunray Photo, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Roberta Schira, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Giovanna Ruo Berchera, Michele Tabozzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A - Palazzo Cellini - Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259 - Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

Abbonamenti
Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl. è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation – "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8677 del 25 maggio 2020

indirizzi
GENNAIO 2021

- ARNABOLDI MARMI, arnaboldimarmi.it
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- ASA SELECTION, DISTR. DA MERITO merito.it
- BLOMUS, DISTR. DA MERITO merito.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- DODICISESSANTA, dodicisessanta.com
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EVA SOLO, madeindesign.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- ICHENDORF, DISTR. DA CORRADO CORRADI corrado-corradi.it
- IITTALA, DISTR. DA SEAMBE seambe.it
- L'ABITARE, labitaremilano.com
- LA CALCE DEL BRENTA, lacalcedelbrenta.it
- LA TOPAIA DI ARIANNA BADINI, latopaia.com
- LABORATORIO PESARO, laboratoriopesaro.it
- MANCUSO DESIGN LAB , mancusodesignlab.com
- MEPRA, mepra.it
- MOHD, shop.mohd.it
- NUMERO 9 MILANO, numeronove.it
- ORREFORS, DISTR. DA PUNTO DE puntode.it
- PADERNO, paderno.it
- REICHENBACH, porzellanmanufaktur.net
- RES NATURAE, resnaturae.com
- RIEDEL, riedel.com
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- SAGAFORM, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- SAMBONET, sambonet.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SPIEGELAU, DISTR. DA KÜNZI shopit.kunzigroup.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TESCOMA tescomaonline.com
- TOGNANA tognana.com
- VIEW viewmaster.it
- WATERFORD, waterford.com
- YOOX, yoox.com


COME DICEVA
MIA NONNA
IN CUCINA
CI VOGLIONO
3 CUOCHI
4 BUSTINE
0,60 g
peso totale
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI
3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935
3cuochi.it


Valori della Terra.
Patate, cipolle, carote 100% italiane e fonte di selenio.
È la natura a crearle, ma noi la aiutiamo ogni giorno,
con la passione e i nostri immutabili valori: semplicità,
impegno, rispetto. Selenella. I Valori della Terra.
Selenella
La cipolla
Selenella
Rosè
Selenella
UN TESORO DI PATATA
Selenella
Novella
Selenella
La cipolla
Selenella
La cipolla
Selenella
La carota
selenella.it